ISSN 1814—4357

Дачникам садівникам городникам

Всеукраїнський щомісячний журнал

Дім • Сад • Город

№ 12 грудень 2007



Перець – король вітамінних грядок



Цитрусові у квартирі: лимон, мандарин, апельсин



Краса на клумбах і грядках



МІЖНАРОДНА ВИСТАВКА КВІТІВ

Квіти | Рослини | Флористика | Маркетинг | Техніка і садовий ремаренант

24 – 27 січня 2008





№1 У СВІТІ

KiselevaO@messedi.ru
Tel.: +7 (495) 259 77 29
Fax: +7 (495) 256 67 89
www.ipm-messe.de

MESSE ESSEN
Place of Events



шесть соток

- красочные пакеты для семян
- пакетированные и весовые семена овощей и цветов
- микроудобрения и стимуляторы роста
- закупим семена у производителей

Бесплатно высылаем каталоги в вашем конверте.
Отправляем семена почтой от100 грн.

Гарантируем высокое качество при низких ценах
Интересные предложения оптовым покупателям

91011, г. Луганск, а/я №3, тел./факс: (0642) 59-62-55
тел.: 8-050-294-96-85
Кривой Рог: 8-095-152-89-20, 8-098-486-49-97
E-mail: 6sotok@list.ru

Лиц. серия АБ №102763





НАСІННЯ і ПАКЕТИ
Т.М. "Геліос" пропонує:

1. Вагове та пакетоване насіння понад 1 тис. найменувань від 24 коп.
2. Яскраві пакети для насіння понад 700 видів від 2 коп.
3. Золота серія (найкраще насіння у великих фольгованих пакетах) від 1 грн.
4. Драждоване та інкрустоване насіння у блістерній упаковці від 72 коп.
5. Розсилка поштою, доставка в усі регіони України. Оптовикам знижки.
6. Для безкоштовного кольорового каталогу від Вас – великий конверт з марками на 1 грн.

91040 Луганськ-40, а/с 12
Тел. 8(0642) 59-55-57
Тел./факс. 8(0642) 46-82-91, 46-63-01
Київ, тел./факс. 8(044) 486-89-29
Тел. 8(067) 64-000-98
(Безкоштовно в межах України)
E.mail: gelious@rambler.ru
www.gelikus-seeds.narod.ru
Ліцензія АВ 298142 від 08.11.2006 р.



Вартість розміщення реклами у журналі "Дім, сад, город" з 1 січня 2008 року

У разі замовлення 1 кольорової сторінки – іміджева стаття безкоштовна.

Вартість одного слова оголошення в рубриці "Пропоную" – 3 грн.

Іміджева стаття в журналі (2 кольорові сторінки) – 1500 грн.

Іміджева стаття в журналі з розміщенням на сайт – 2000 грн.

Розміщення рекламних банерів на сайті:

- **Прес-релізи – безкоштовно (метод залучення!).**
- **Іміджева стаття – 1000 грн. на місяць.**
- **Іміджева стаття на сайті з розміщенням у журналі – 2000 грн. на місяць.**
- **Іміджеві новини – 500 грн.**

Звертатися за тел.: (044) 223-38-17, тел./факс: 8 (044) 541-04-08 E-mail:reclama_dsg@ukrpost.ua

Розмір	№ 1-6		№ 7-12	
	Кольорова	Чорно-біла	Кольорова	Чорно-біла
1	7000	4200	5600	3360
1/2	3578	2142	2857	1714
1/4	1795	1077	1436	862
1/8	1077	646	862	517
1/16	628	377	503	302
2 стор.	8000	–	8000	–
3 стор.	7850	–	7850	–
4 стор.	8500	–	8500	–

На правах реклами

ЮРИДИЧНІ КОНСУЛЬТАЦІЇ

Рубрику веде
Т.В.Грабовська,
головний спеціаліст з правових питань

На яких підставах зараховувати трудовий стаж роботи?

Напишіть, будь ласка, чи входить до трудового стажу договір, за яким я працював у колгоспі? У трудовій книжці все записано, а від мене вимагають ще договір і довідку, що я платив податок. У колгоспі сказали, що відомості та договір зберігалися в них тільки три роки.

Анатолій Олексійович Поник,
вул. Сонячна, 63, м. Ладижин,
Вінницька область

Відповідно до статті 48 Кодексу законів про працю України трудова книжка є основним документом про трудову діяльність працівника. До трудової книжки заносяться відомості про роботу, заохочення та нагороди за успіхи в роботі на підприємстві, в установі, організації. Порядок ведення трудових книжок визначається Кабінетом Міністрів України.

Трудові книжки ведуться на всіх працівників, які працюють на підприємстві, в установі, організації усіх форм власності або у фізичної особи понад п'ять днів.

Постановою Кабінету Міністрів України від 12.08.1993 р. № 637 затверджено Порядок підтвердження наявного трудового стажу для призначення пенсій за відсутності трудової книжки або відповідних записів у ній.

Згідно з пунктом 1 Порядку за відсутності трудової книжки, а також у тих випадках, коли в трудовій книжці відсутні необхідні записи або містяться неправильні чи неточні записи про періоди роботи, для підтвердження трудового стажу приймаються довідки, виписки із наказів, особові рахунки й відомості на видачу заробітної плати, посвідчення, характеристики, письмові трудові договори й угоди з відмітками про їхнє виконання та інші документи, які містять відомості про періоди роботи.

За відсутності зазначених у цьому пункті документів для підтвердження трудового стажу приймаються членські квитки профспілок. При цьому підтверджуються періоди роботи лише за той час, за який є відмітки про сплату членських внесків.

У разі відсутності документів про наявний стаж роботи і неможливості одержання їх внаслідок ліквідації підприємства, установи, організації або відсутності архівних даних з інших причин, ніж ті, що зазначені в п. 17 цього Порядку, трудовий стаж установлюється на підставі показань не менше двох свідків, які б знали заявника по спільній з ним роботі на одному підприємстві, в установі, організації (в тому числі колгоспі) або в одній системі та мали документи про свою роботу за час, стосовно якого вони підтверджують роботу заявника.

Документи, що подаються для підтвердження трудової діяльності, повинні бути підписані посадовими особами та засвідчені печаткою. Для підтвердження трудового стажу приймаються лише ті відомості про період роботи, які внесені в довідки на підставі документів.

Довідки, видані колгоспами при залишенні членом колгоспу роботи, а також довідки, видані в пізніший період колгоспами, які згодом припинили свою діяльність, можуть братися до уваги й тоді, коли вони не містять підстав для видачі.

У тих випадках, коли періоди роботи зараховуються до трудового стажу на підставі показань свідків, один із яких свідчить про роботу заявника за більший період, ніж інші, встановленим вважається період, який підтверджений двома або більше свідками.

Величину аліментів установлює суд

Мій чоловік сплачує аліменти. Чи буде він сплачувати аліменти й тоді, коли дочці виповниться 18 років, якщо вона буде навчатися у вищому навчальному закладі на платній основі?

Л.М. Гаврилюк,
с. Капустяни, Новоушицький р-н,
Хмельницька обл., 03143

Відповідно до статті 198 Сімейного кодексу України батьки зобов'язані утримувати своїх повнолітніх непрацездатних дочку, сина, які потребують матеріальної допомоги, якщо вони можуть таку матеріальну допомогу надавати.

Якщо повнолітні дочка, син продовжують навчання і в зв'язку з цим потребують матеріальної допомоги, батьки зобов'язані утримувати їх до досягнення двадцяти трьох років за умови, що вони можуть надавати матеріальну допомогу,

Згідно з чинним законодавством способи виконання батьками обов'язку утримувати дитину визначаються за домовленістю між ними.

Право на звернення до суду з позовом про стягнення аліментів має той з батьків, з яким проживає дочка чи син, а також самі дочка чи син, які продовжують навчання.

Суд визначає величину аліментів на повнолітніх дочку, сина у твердій грошовій сумі і (або) в частці від заробітку (доходу) платника аліментів.

Визначаючи величину аліментів одного з батьків, суд бере до уваги можливість надання утримання другим з батьків, своїми дружиною, чоловіком та неповнолітніми дочкою чи сином.

Право на утримання припиняється у разі припинення навчання.

Дім·сад·город **№12** **2007 р.**
Щомісячний виробничо-практичний журнал
Засновник і видавець — КП "Редакція журналу "Дім, сад, город"
Зареєстрований Міністерством інформації України, серія КВ, №3536 від 23.10.98 р.
Видається з січня 1989 р.
© «Дім, сад, город», 2007



Плоди у сорту Вероніка красиві, смачні й транспортабельні.

ПЕРЕЦЬ – король вітамінних грядок

Перець – одна з найважливіших овочевих культур, що займає у світі близько 250 тис.га. Щодо біологічного впливу на організм людини йому не має рівних серед інших овочів. За вмістом вітаміну С перець солодкий прирівнюється до чорної смородини, а за вмістом вітаміну А – до моркви. У його плодах є також вітаміни Р, Е, B_1, B_2, РР, іони калію, заліза й інших елементів. У багатьох країнах світу у великій кількості готують порошок із сухих плодів солодкого перцю, який називається паприкою. Цей порошок – своєрідний і дуже насичений вітамінний концентрат, що містить більш як 100 мг% аскорбінової кислоти. Паприку вживають як приправу до різних страв і високо цінують у медицині. За вітамінну і харчову цінність перець солодкий називають королем вітамінних грядок.

Починаючи з 2003 року, згідно з рекомендаціями ***СП "СОЮЗ" Дніпропетровського агроуніверситету*** повсюдно в Україні городники-аматори й професіонали почали впроваджувати на своїх ділянках аматорські сорти перцю, які називають "три богатирі": ***Богдан, Анастасія і Червоний гігант***. Ці три місцевих сорти відселекціоновані в результаті багаторічної копіткої роботи селекціонерів-аматорів подружжя ***Сенкевич***. У перший рік впровадження їх рекламували як дуже посухостійкі (за результатами 2002 р.), тепер же ця характеристика доповнилася ще й високою холодостійкістю і стійкістю до стресів та пластичністю названих сортів. З усіх куточків України надходять вдячні листи – городники схвалили свій вибір, усі три сорти не підвели, оскільки максимально пристосовані до місцевих умов.

Сорти ***Богдан*** і ***Анастасія*** відмінно підходять для одержання надранньої продукції і ринкової поштучної торгівлі. Плоди в них привабливі, великі і високотоварні, у біологічній стиглості досягають маси 300 і більше грамів. Загальна врожайність – більше тонни з однієї сотки. Цінна ознака Богдана й Анастасії – товста (8–10 мм) стінка,



Мульчування перцю після висаджування розсади.

відмінний смак, високий вміст бета-каротину.

Усіх приємно вразив сорт ***Червоний гігант***, у якого плоди сягають 700–1000 г, а їхня довжина 20 см. Він відмінно підходить для приготування перцевих консервів і споживання на салат. Городники визнали, що наші "три богатирі" з успіхом можуть конкурувати із заморськими гібридами й за врожаєм та якістю, але мають один головний козир: їхнє насіння можна збирати щороку і потім вже не залежати від зарубіжних виробників.

Але наші селекціонери не зупинилися на досягнутому. Максимально забезпечивши городників країни насінням цих диво-сортів, вони в умовах холодних і вологих сезонів 2003–2004 рр. плідно працювали над доробкою нових сортів. Переконавшись у закріпленні всіх цінних ознак у "неперцевому" 2004 р., Сенкевичі видають аматорам свої суперновинки. Щоб продовжити період споживання цього вітамінного овочу, селекціонери "трьох богатирів" на додаток до скоростиглих Богдана й Анастасії вивели два середньоранніх сорти (період від сходів до технічної стиглості 110–119 днів).

Вероніка – має середньорослий кущ висотою ‒75 см кулястої форми. Схема садіння 45х45 см. ‒лід округло-конусоподібний, усічений, стирчить угору, з плодоніжкою 4–5 см. У біологічній стиглості забарвлення плодів червоне, яскраво-червоне, з товщиною стінки 8–9 мм, масою 300–400 г, вони соковиті, з чудовим смаком. Кількість плодів на рослині – 12–15. Кущ не потребує підв'язування, оскільки гілки й стебло дуже міцні. Цінність сорту – висока продуктивність завдяки масі плодів і кількості їх на кущі, стійкість до стресів, похолодань та посухи, відмінна транспортабельність, високі смакові якості та споживчий попит.

У ***Маринкиного язичка*** кущ середньорослий, асиметричний, заввишки 60–70 см. Схема садіння 45х45 см. Плід видовжений, нагадує за формою язик, дуже солодкий, забарвлення темно-вишневе, маса 170–220 г. Особливість сорту в тому, що завдяки товщині стінки внизу 1–1,2 см і 5–7 мм угорі плід наповнений м'якушем на 1/3 довжини. Кількість плодів на кущі – 12–15. Кущ потребує опори, тому що гілки можуть обламатися під вагою плодів. Цінність сорту – відмінна врожайність, високі смакові та товарні якості, а також пристосованість до місцевих умов, стійкість до спеки й холоду.



Надранній сорт Богдан.



Гігантський плід Червоного гіганта: маса 1 кг.

Далеко не кожний сезон сприятливий для вирощування теплолюбного перцю. Коли вегетація надто затяглася, рослини слабко розвивалися, коренева система відмирала, листки, бутони і зав'язь обпадали. Проте селекціонери подружжя Сенкевич, маючи багаторічний досвід вирощування перцю на Полтавщині, навіть за таких умов одержали відмінний врожай і акцентують увагу городників-початківців на обов'язковому (чи бажаному) застосуванні таких заходів:

- рання сівба (у лютому–березні) для вирощування розсади, бажано без пікірування;
- обов'язкові підживлення комплексним добривом (кристалін, растворін, кеміра та ін.), як кореневі, так і позакореневі, з органіки – курячий послід;
- бажано висаджувати розсаду під плівкові укриття (хоча б у тунельки), де рослини в теплі можуть добре рости ще один–півтора місяця;
- мульчування (утеплення) коренів соломою, січкою, хвоєю й ін.;
- кількаразові обробки рослин природними біорегуляторами й стимуляторами – імуноцитофітом чи епіном;
- обов'язкове застосування й внесення значної кількості деревного попелу, починаючи з вирощування розсади, і потім кожних 10–12 днів як підживлення, а також стимуляторів і засобів боротьби з шкідниками й хворобами.

Вирощування цих диво-сортів і дотримання не надто складних агрозаходів дасть змогу городникам скуштувати таких красенів (фото).

Насіння "трьох богатирів" і супер-новинок можна придбати в насінницькому підприємстві "Союз" при Дніпропетровському агроуніверситеті.

О.М. Лазарєва,
доцент Дніпропетровського агроуніверситету
(0562-20-91-77, а/с 4930),
Дніпропетровськ, 49098

Чудовий овоч – квасоля



Квасоля – культура давня. Вона поширена в багатьох країнах світу. У нас вирощують переважно три види квасолі: звичайну, лімську і багатоквіткову – уродженку Центральної та Південної Америки. Найпопулярніша звичайна квасоля. Всі її сорти за особливостями будови бобів і використанням поділяють на три групи.

Овочеві сорти – без пергаментного шару і грубих волокон у стулках бобу. Боби в поперечному розрізі круглі, при достиганні не розтріскуються.

Напівовочеві сорти містять у стулках грубі волокна, молоді боби використовують у їжу разом із стулками.

Лущильні сорти дають тверді, нем'ясисті боби з великою кількістю волокон. При достиганні вони легко розтріскуються.

Квасоля цінується за прекрасні смакові, поживні й цілющі властивості. Вона містить 4–6,5% вуглеводів, 10–14% – сухих речовин, 0,7% – золи і близько 1% клітковини. Ця культура багата на білки, справжнісінька "м'ясо з грядки". Білок квасолі за складом близький до тваринного, а за якістю прирівнюється до дієтичних курячих яєць. Квасоля містить усі необхідні амінокислоти, добре засвоюється організмом людини.

Ця рослина не лише поживна, а й цілюща, вона благотворно впливає на вміст цукру в крові людини, допомагає хворим на діабет. Пюре з квасолі – дієтична страва при гастритах із зниженою секрецією шлункових залоз і захворюваннях печінки. Овоч цей вирізняється високою поживністю, багатий на солі фосфору, заліза і кальцію, містить багато вітамінів.





Квасолю використовують в їжу у відвареному вигляді, консервують і заморожують. Із зерна лущильної квасолі готують різні супи, додають їх у борщ, вінегрет та інші страви. Недостиглі боби квасолі вживають у їжу цілий рік: влітку й восени свіжими, взимку – консервованими.

Овочева квасоля росте на будь-яких ґрунтах, крім заболочених, однак краще розвивається на родючих структурних. Вона витримує часткове затінення і добре росте в міжряддях саду та в кулісах кукурудзи. Сіють її, коли ґрунт на глибині 8–10 см прогріється до 10–12°С й остаточно зникне небезпека заморозків. Найкраща температура для росту і розвитку плюс 20–25°С.

Старі сорти кучерявої овочевої квасолі потребують опор, до яких рослини підв'язують. Збирають боби багаторазово, починаючи з 8–12 днів після утворення зав'язей, коли стулки бобів ще соковиті, а зерна недостиглі. Селекціонери створили високоврожайні кущові сорти овочевої квасолі: Сакса, Золота гора, Зеленостручкова 517, Супова жовта та інші, що вирізняються підвищеною скоростиглістю (від сходів до технічної стиглості бобів минає лише 45–55 днів). На півдні України можна одержувати по два врожаї з однієї площі.

Врожайність квасолі висока. Її можна висівати повторною культурою після ранніх овочів і картоплі, які збирають до початку липня. У якості повторної культури кущову овочеву квасолю висівають не пізніше 10–15 липня в добре підготовлений вологий ґрунт.

Кращий час для збирання бобів – рано вранці. Зібрані боби треба зберігати в затемненому місці. Якщо збираєтеся їх законсервувати, це потрібно зробити одразу після збирання.

Догляд за овочевою квасолею у період вегетації зводиться до розпушування ґрунту в міжряддях, видалення бур'янів, двох-трьох поливів. Підживлення фосфорними (250–300 г на 10 м^2) і калійними (100–150 г на 10 м^2) добривами підвищує врожайність і вміст білка в бобах.

Грунтово-кліматичні умови України сприятливі

для овочевої й лущильної квасолі. Її охоче вирощують на присадибних ділянках. Гарні результати одержують городники-аматори.

Кучеряві та кущові сорти розміщують після овочевих культур і картоплі. Під основний обробіток ґрунту (восени) вносять на 10 м² 300 г суперфосфату і 100–150 г калійної солі. Навесні закривають вологу, потім вносять 250 г сечовини на 10 м² і сапкою загортають азотне добриво в ґрунт на глибину 6–8 см. Сіють кондиційним насінням на початку травня, залишаючи проміжки в міжряддях 35–40 см, а в рядках 10–15 см. Загортають на глибину 3–5 см. У суху й теплу погоду борозенки поливають, а насіння замочують у воді. Норма висіву 300–350 схожих насінин на 10 м². До витких сортів тоді ж підсівають насіння сорго або кукурудзи.

Розпушують ґрунт після поливів і опадів, виполюють бур'яни і злегка просапують рослини. Збирання квасолі на зерно починають тоді, коли пожовтіє переважна більшість бобів, не допускаючи їхнього перестоювання (перша декада липня). Потім боби підсушують на сонці на розстеленій мішковині, обмолочують, очищають зерно від домішок і зсипають у мішечки. Врожайність – 5–6 кг з 10 м².

Квасоля потерпає від квасолевої зернівки. Шкідник зимує всередині зерна у сховищі, а в польових умовах – у падалиці й у ґрунті під рослинними рештками. У полі дає 1–2 покоління. На посівах квасолі зернівка з'являється на початку утворення бобів. Самки відкладають по 20–40 яєць у тріщини бобів квасолі й у ямки, які вони вигризають у спинному шві, а також безпосередньо на шов (у сховищі – на зерно). Личинки відроджуються через 5–11 днів, вгризаються всередину насіння, і весь подальший розвиток шкідника відбувається там. Личинка розвивається від 18 до 30 днів, лялечка – 8–16. В одному зерні може перебувати до 28 личинок. Вони псують і забруднюють зерно, внаслідок чого знижуються його харчові й насінні якості. Можна прогріти зерно в духовці за температури плюс 60–70° протягом 12 годин. За таких умов шкідник гине.

М.І. ЦЕХОНОВСЬКИЙ,
м. Запоріжжя

Жодного дня – без гарбуза

Його величність гарбуз – так поважно називають в Україні цей диво-овоч. Подумати тільки: півцентнера, і навіть більше, може важити один плід! Це стосується не тільки гарбуза мускатного, кормового, а й звичайного.

У колекції моїх улюбленців більше гарбузів звичайних, та немає серед них жодного твердошкірого, всі мають товстий м'якуш, який легко ріжеться ножем, треться на тертушку, а смакові якості його відмінні. За це їх полюбляють усі домашні тварини: кози, свині, качки, гуси, кури і навіть... коти (збігаються, немов на валер'янку).

Світ гарбузів різноманітний. Є рослини великоплідні і малі. Форми різноманітні: овальні, округлі, сплюснуті, грушоподібні, гантелеподібні (Арабатський, Деліката F_1). Ці сорти і гібриди добре зберігаються у звичайному житловому приміщенні аж до весни. При цьому смакові якості навіть поліпшуються, оскільки крохмаль перетворюється на цукор.



Є в мене і таке диво – гарбуз голонасінний. Насіння темно-зеленого кольору, зовсім без шкаралупок. Воно дуже смачне й олійне. З нього одержують олію, що має лікувальні властивості.

За вмістом вуглеводів, вітамінів і мінеральних солей гарбуз перевершує багато овочів. В ньому є солі калію, що підтримують лужну реакцію крові в організмі, знижують кислотність шлункового соку. За вмістом заліза, яке необхідне для процесів кровотворення, гарбуз столовий – лідер серед усіх овочів.

Вміст каротину в гарбузі у 4–5 разів вищий, ніж у моркві. Лише 80 г його м'якуша треба щоденно з'їдати людині, щоб задовольнити добову потребу організму в каротині.

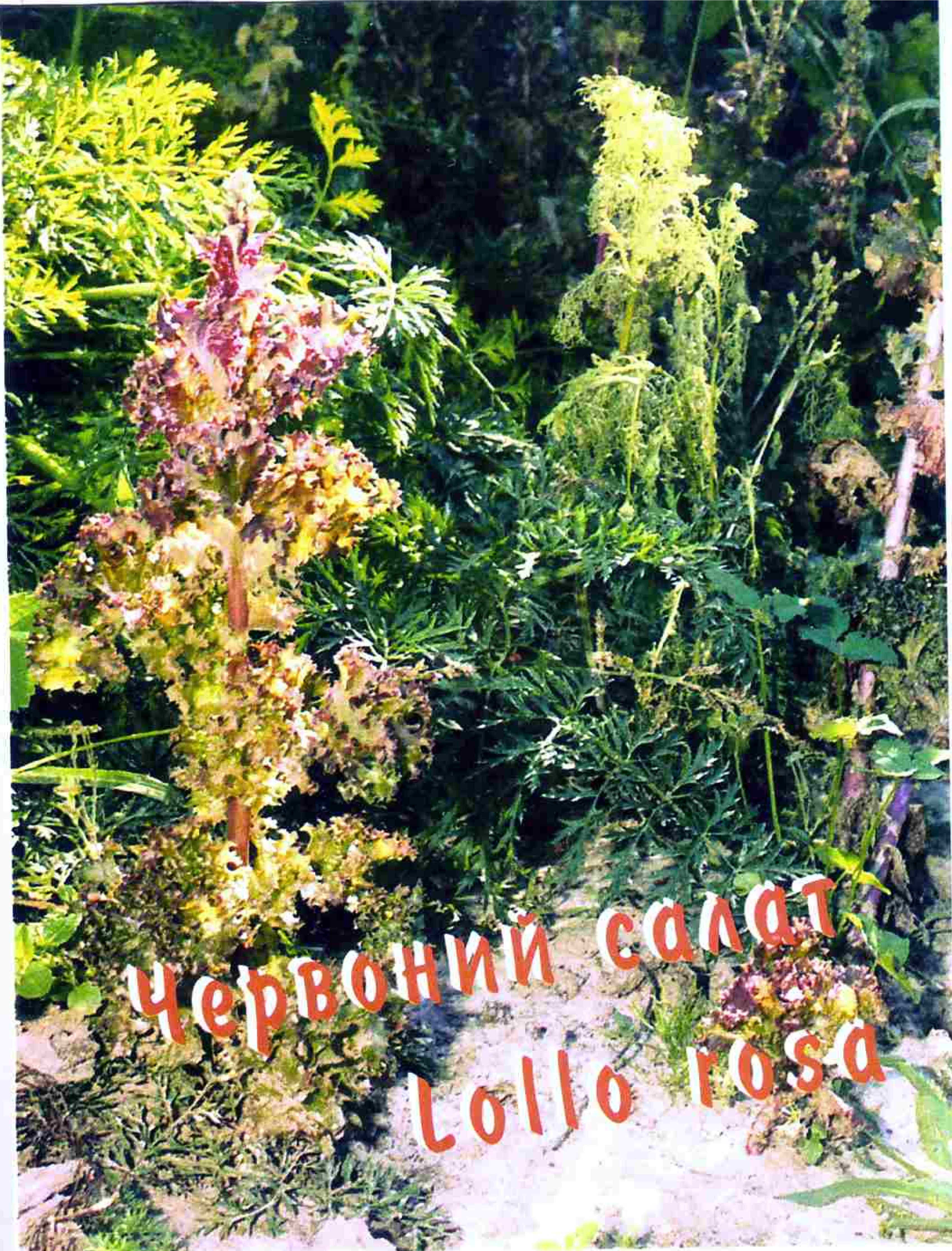
Справжнє задоволення – гарбузове насіння. В ньому олії до 50%, білка 30%, є цукор, вітаміни групи В, аскорбінова кислота, смоли з оксицеротиновою кислотою, лейцин, лецитин, тирозин.

До речі, з одного гектара гарбузової площі можна отримати до 6,7 ц олії, дуже цінної та смачної. Гарбуз вживають у їжу в сирому вигляді, запікають, смажать, додають до тіста, готують з нього кашу. А скільки лікарських властивостей у гарбузі! Він виводить шлаки, зміцнює імунну систему, лікує нирки, печінку, сечовий міхур, шлунок, опіки, екзему та інші захворювання шкіри. Насіння має глисто- й сечогінні властивості.

Гарбуз – одна з найцінніших кормових культур: підвищує надої молока та його жирність. А людині дарує молодість, красу, оскільки активізує процеси обміну речовин.

Полюбіть гарбуз! Нехай стане вашим девізом: "Жодного дня – без гарбуза!".

А.І. Гаряча,
м. Білопілля, Сумська обл.



Червоний салат Lollo rosa

У Європі (маю на увазі насамперед Західну) популярні салати, особливо так звані червоні, зокрема салат Lollo rosa. Його можна побачити як у ресторанах, так і на домашньому столі.

Рослина має компактну світло-зелену листкову розетку, яка надає їй неповторного вигляду. Завдяки цьому таріль із салатом завжди має святковий вигляд.

Крім зовнішньої краси, ця рослина, безперечно, корисна, бо містить вітаміни A, B_1, B_2, C, D і E. Її можна вживати як у сирому (салат), так і у відвареному вигляді. На відміну від звичного нам листкового салату, у неї немає трав'яного присмаку.

Салат Lollo rosa має гарну схожість. Висівають його у відкритий ґрунт (не свіжоудобрений, на добре освітленому місці) з березня до ранньої осені. Відстань між рядками – близько 25 см. За температури 12–15°С сходи з'являються через 1–2 тижні. Коли рослини підростуть, їх можна пересаджувати на відстань 25 см у рядку.

Урожай збирають через 30–40 днів після висіву. Догляд звичайний: прополювання та розпушування ґрунту в міжряддях. Період збирання врожаю триває 1–2 місяці. Після цього рослини утворюють квітконосне стебло та дещо втрачають смакові якості: з'являється незначна гіркота.

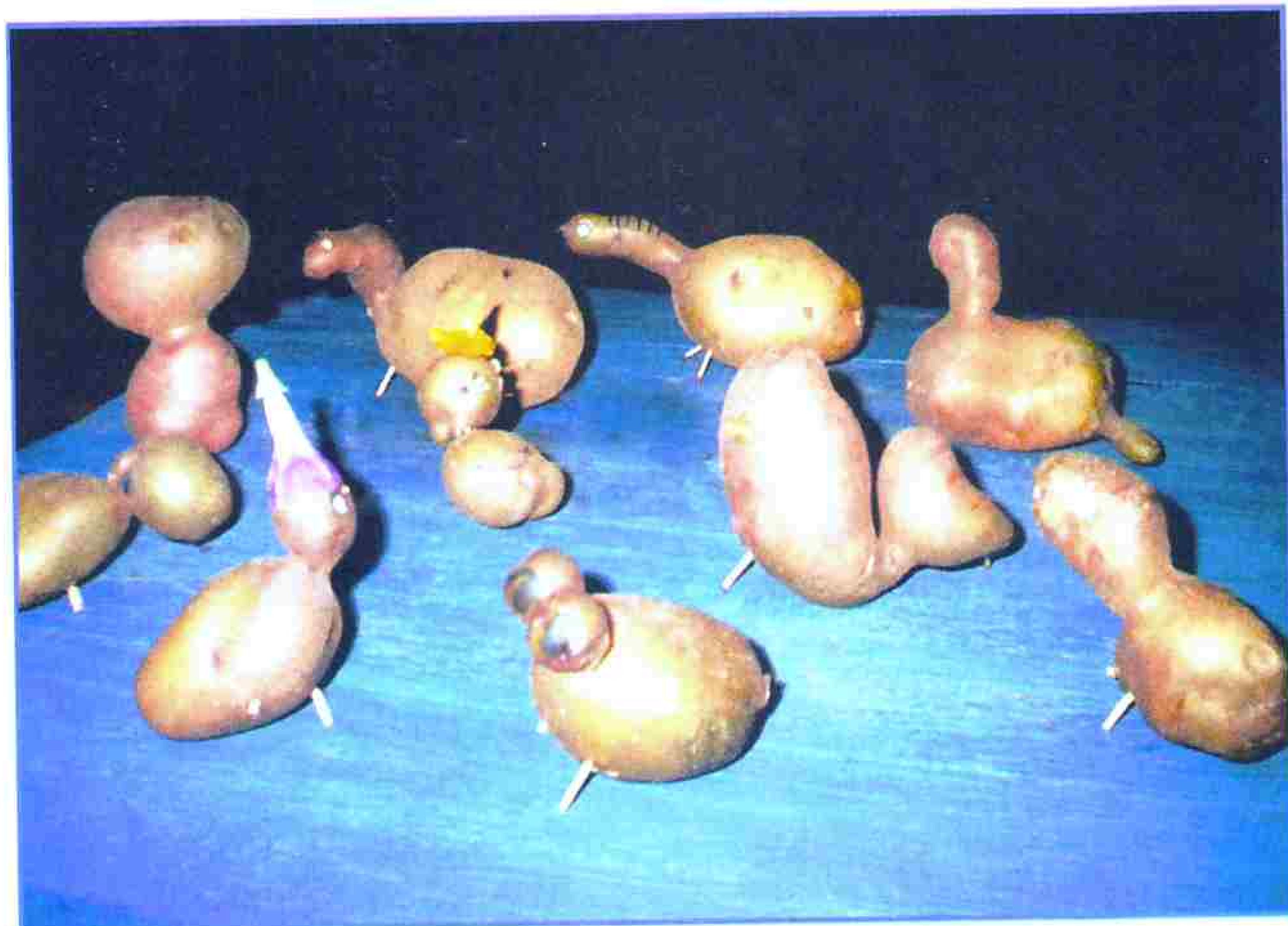
Як свідчить власний досвід, цей салат можна висівати під зиму. Lollo rosa достатньо холодостійкий. За ранньовесняної сівби сходи витримують заморозки до мінус 6–8°С.

На фото (виконане у серпні) на першому плані Lollo rosa у фазі утворення квітконосного стебла.

Переконаний, що салат Lollo rosa може стати окрасою і нашого, українського столу.

В.В. Дворецький,
м. Луцьк

Диво-коренеплоди



Картопляні тваринки



"Еротичний" цукровий буряк

Торік ми зібрали гарний урожай картоплі сорту Слов'янка. Поміж звичайних бульб траплялися й ось такі дивовижні "тваринки". А в позаминулому році виріс отакий собі "еротичний" цукровий буряк.

Воістину, природа має почуття гумору, отож не перестає нас дивувати, якщо бути уважними і спостережливими.

А, можливо, це взагалі якісь мутанти? Що з цього приводу думаєте ви, шановні читачі?

О.М. Колесникова,
Черкаська обл.

Люфа і лагенарія: тільки з розсади


Лагенарія

Багато городників-аматорів, які пробували вирощувати лагенарію і люфу, висіваючи насіння безпосередньо у ґрунт, у другій половині травня, коли мине загроза заморозків, зазнавали невдачі. В усіх ґрунтово-кліматичних зонах України (без винятку) її потрібно вирощувати розсадою 45–50-денного віку.

Для тих, хто мало знайомий з цими теплолюбними рослинами, коротко зупинюся на їхніх особливостях.

І люфа, і лагенарія належать до родини гарбузових. Молоді плоди лагенарії вживають у їжу, як кабачок, а люфи – як огірок.

З достиглих плодів лагенарії (а вони бувають різної форми – циліндричної, глечикоподібної, кулястої тощо) виготовляють легкий і зручний посуд для зберігання води, вина тощо, гарний та оригінальний столовий посуд – глечики, графини, салатниці, миски. Плоди лагенарії піддаються шліфуванню, лакуванню, вироби з них доволі оригінальні і можуть прикрасити інтер'єр сучасної квартири.

З достиглих плодів люфи виготовляють сіточки для миття посуду, гарні, практичні високогігієнічні мочалки, які, до речі, колись були єдиними в нашому побуті, гігроскопічні підкладки для взуття тощо.

Технологія вирощування лагенарії та люфи практично однакова, адже вони належать до однієї родини, тому детально на цьому зупинятися не буду. Зауважу, що дехто використовує у підготовці насіння гумат натрію, солярій та прилад для намагнічування води. На мою думку, це надто складно. Я готую насіння так.


Мочалка з люфи

У другій половині березня насіння замочую на дві доби у воді кімнатної температури, яку періодично міняю. Найкраща для цього снігова тала вода, а якщо водопровідна, то після добового відстоювання. Далі насіння розкладаю у вологій тирсі або висаджую в паперовий пакет. Хоча лагенарія та люфа витримують пересаджування більш-менш задовільно, краще (аби менше травмувати кореневу систему) висаджувати насіння у паперовий пакет з-під молока.

Насіння висаджую носиком вниз, повністю не заглиблюю, інакше паростку буде важко вийти з ґрунту. Землю для розсади беру звичайну, з городу, але на чорноземних та глинистих ґрунтах бажано додати третину піску.

Як правило, оболонка після виходу з ґрунту лишається на сім'ядолях, але через кілька днів рослина її скидає. Коли ж вона тримається довше, потрібно змочити її водою, а через деякий час розламати на дві половинки.

Якщо насіння власне, та й рослина протягом усього сезону не хворіла, нічим його не протруюю. Вважаю це зайвим, тим більше, що, за моїми спостереженнями, протруєння дещо уповільнює появу сходів.

Як уже згадувалося, люфа та лагенарія – рослини теплолюбні, зниження температури до 0°С, не кажучи вже про заморозки, здатне вбити рослини, а тому розсаду висаджую у другій половині травня, коли минає загроза заморозків, у заздалегідь підготовлені лунки розмірами 20х20х30 см. На дно лунки кладу 2–3 кг перегною, склянку попелу та столову ложку комплексного міндобрива.

Вирощую лагенарію і люфу винятково на шпалерах. Технологія вирощування, полив та підживлення такі самі, як і для всіх кабачкових, тільки головний пагін прищипую не над 5–6-м листком, а після досягнення ліаною довжини 2–2,5 м. На одній ліані лишаю не більше 3–4 плодів.

Плоди, призначені для виробів та насінників, знімаю перед самими заморозками, інакше у них залишається надлишок вологи, і насіння в міру достигання може прорости всередині плоду.

Плоди треба знімати надзвичайно обережно, бо вони доволі делікатні, в місцях удару або пошкодження загнивають і псуються. Далі я підвішую їх вертикально в теплому приміщенні і тримаю до повного висихання. Тоді насіння відокремлюється від м'якуша і вільно переміщується всередині плоду. Сам плід, що нагадує дитячу іграшку – брязкальце, набуває кольору слонової кістки.

Хто ще не вирощував лагенарію та люфу – спробуйте, не пошкодуєте. Високих вам урожаїв!

В.П. Ярмольчук,
смт Рафалівка,
Рівненська обл.


Люфа

Моркву пошкоджує дротяник

Виростили хороший урожай моркви, однак це не принесло нам задоволення, адже більша частина врожаю – з черв'яками. Навесні посипали у міжряддях моркви сіль, проте це нічого не дало. Просимо розповісти, як правильно вирощувати моркву, щоб вона не була червивою.

В.П. Ходаківський,
м. Коростень, Житомирська обл.

Судячи з листа, пошкодила моркву личинка коваликa – дротяник, багатоїдний шкідник, який полюбляє овочеві культури (особливо корене- і бульбоплідні), кукурудзу тощо. Зимують ці личинки (причому різного віку) на глибині 30–40 см, адже їхній розвиток триває 3–4 роки. В останній рік вони залялькoвуються на початку травня. Ось перша підказка: глибоке перекопування ґрунту (оранка плугом з полицями).

По-друге, самки відкладають яйця на глибину 3–5 см, а личинки відроджуються у червні. Тому в цей період ефективний міжрядний обробіток саме на таку глибину (ретельне глибоке просапування).

Найбільшої небезпеки чекайте після багаторічних трав, на зрошуваних ділянках, у сильно забур'янених місцях, особливо мишієм сизим, на піщаних та супіщаних ґрунтах, пониженнях рельєфу.

Ефективний спосіб проти дротяників – не сіль, а аміачна вода (можна безводний аміак), калійна селітра, які слід внести в грунт на зазначену глибину.

Цього майже завжди достатньо для вирішення проблеми. Якщо ж не допоможе, використайте хоча б препарат Актара у гранулах, для роздрібного продажу населенню. Втім зауважимо, що потрібно точніше описувати в листі симптоми та особливості шкідника, щоб можна було визначити, а не здогадуватися, які "черв'яки" то були.

Чорні жучки у горосі

Як зберегти насіння гороху до весни, щоб всередині його зерна не заводилися чорні жучки?

М.П. Кожушко,
с. Переходи, Чортківський р-н,
Тернопільська обл.

З вашого листа не зовсім зрозуміло: це зерно призначене для їжі чи як посівний матеріал? Якщо ви помітили горохову зернівку під час зберігання у сховищі, позбутися її та врятувати зерно можна лише фумігацією, провести яку в домашніх умовах практично неможливо. Оскільки в екскрементах личинок міститься алкалоїд кантаридин, пошкоджене зерно не можна вживати в їжу та навіть як фуражне. Не випадково фермери уникають вирощування гороху або в крайньому разі пускають його на переробку відразу після обмолоту.

Лишаються тільки профілактичні заходи. Оскільки зимують жуки в зерні у сховищах, а на півдні України – у скиртах соломи, рослинних рештках, ґрунті, необхідне глибоке перекопування (оранка) поля з ретельним підрубуванням рослинних решток, впровадження сівозміни, своєчасне збирання гороху. Тримайте скирту соломи подалі від вашого двору (наприклад, в іншому кінці городу). Краще відмовитися від тієї соломи, яку отримано від зернових, вирощених без сівозміни, і на яких було помітно не лише шкідників, а й ознаки хвороб тощо. Велике значення має й дотримання чистоти у сховищі, дезинфекція тари, інвентарю, одягу.

Якщо ж ви помітили зернівку в пакетику з горохом, який призначався на їжу, просто викиньте його, придбавши новий. А у випадку, коли упаковку ви й не відкривали – маєте повне право звернутися до продавця із претензіями.

Де придбати міцелій?

Довідалася, що у вашому журналі є рубрика "Пропоную", де друкують адреси бажаючих щось продати. Я шукаю адресу господаря який вирощує гриби. Якщо можна, дайте адресу, де знайти міцелій.

Л.М. Іванкова,
с. Бовшев, Галицький р-н,
Івано-Франківська обл.

Координати таких людей наводять у періодичних виданнях, зокрема, в журналі "Школа грибоводства" (Москва), який можна передплатити в Україні. В ньому ви знайдете багато цікавого й нового, а головне – там є рекламні оголошення фірм, що пропонують міцелій найрізноманітніших штамів гливи, печериці, шиїтаке та інших грибів, довідаєтеся про курси, які проводить ця школа. Наводимо також кілька адрес спеціалізованих фірм, що пропонують високоякісний міцелій.

Донецьк – вул. Економічна, 34, Науково-виробнича мікологічна лабораторія ТОВ "Сфера" (тел. 58-52-11).

Київ – вул. Володимирська, 7, оф. 3, "Квіти-Сервіс". Це підприємство було спонсором виставки грибної індустрії, яка відбулася 12–15 червня в Експоцентрі України. У Києві можна придбати міцелій (і не лише гливи) у павільйонах того ж Експоцентру або в Інституті ботаніки (відділ мікології).

Адреси людей, які бажають продати міцелій грибів, друкуються і в нашому журналі "Дім, сад, город" у рубриці "Пропоную".

Придбати міцелій нині досить легко, ви в цьому переконаєтеся, до того ж він доволі дешевий. Але, судячи з вашого листа, вам потрібно спочатку набути знань у галузі грибівництва, інакше від вирощування грибів отримаєте суцільне розчарування.

Ю.В. Слєпцов,
Національний аграрний університет


Насіння козельців розноситься вітром.

КОЗЕЛЬЦІ ЛУЧНІ

Великі білі кульки, які з'являються восени і нагадують дуже велику кульбабу, це – козельці. В Україні ростуть близько 20 видів та підвидів козельців. Коли вони ще не плодоносять, їх важко помітити серед різнотрав'я, але тільки-но з'являються ці елегантні кульки на високих (до 120 см заввишки) стеблах, не можна пройти, не замилувавшись ними або не дмухнувши на їхні парашутики. В народі козельці називають: баранчики, козлики, бичок, кудрявець, татарник, а за наявність молочного соку – молочний корінь, молочій.

Козельці лучні (Tragopogon pratensis) – дворічник, що належать до родини айстрових. У них ланцетні, цілокраї листки, товстий стрижневий корінь, а з другого року розвитку – високі квітконоси з яскраво-жовтими суцвіттями, які формують насіння. Цвітуть козельці з травня до вересня.


Кульки з насінням козельців лучних.

Для лікувальних потреб використовують корінь або листя рослини в перший рік розвитку. Корінь має гіркий молочний сік і цінується за вміст крохмалю, білка, інуліну. Листя містить багато вітамінів. У народній медицині його застосовують як протизапальний, ранозагоювальний засіб, від хвороб органів травлення.

Молоде свіже листя використовують для приготування вітамінних салатів, а висушене – для заправки супів узимку. Корінь також вживають у їжу, його смажать, тушкують, запікають запанірованим у яйце з сухарями, готують гарніри, приправи до м'ясних, рибних страв, супів та соусів.

Вітамінний салат. 200 г молодого свіжого листя козельців замочують у солоній воді на півгодини, щоб позбутися гіркоти. Вийнявши, обсушують серветкою, нарізують, додають 50 г нарізаної зеленої цибулі, солять, заправляють пряною зеленню, вершками. До салату також можна додавати варені яйця чи картоплю, різні овочі.

Інший вид – ***козельці пореєлисті (Tragopogon porrifolius)*** культивують як овочеву культуру і називають вівсяним коренем за біле забарвлення коренеплоду. В Україні районовано сорт Поляна, поширений також сорт Мамонт. Біохімічний склад коренеплодів багатий: 11,7% сухої речовини, 1,6% – протеїну, 2,8% – безазотистих екстрактивних речовин, 1,8% – дубильних речовин, 0,3% – азоту; 8% – цукру; 0,5% – жиру; 5,4% – клітковини; 7,8% – інуліну; а також 7,6 мг% аскорбінової кислоти, сліди каротиноїдів, фосфор, калій, кальцій. За цінний біохімічний склад вівсяний корінь високо поціновують за кордоном. В Україні він, на жаль, мало поширений.

Н.М. Смілянець

НОВИНКИ СОРТИМЕНТУ КІСТОЧКОВИХ:

Упродовж останнього року значно поповнився сортимент плодових кісточкових культур, які офіційно визнані придатними для поширення в Україні та занесені до Державного реєстру сортів рослин України з метою впровадження та вирощування в різних грунтово-кліматичних умовах. Це сорти аличі великоплідної Генерал та Тетяна, сливи Ненька і черешні Любава. Для порівняння подаємо також опис уже відомого багатьом садівникам сорту аличі Кубанська комета.

Серед кісточкових культур алича є однією з найменш відомих. Основним регіоном її масового вирощування є південь України та Крим. Цінність її як плодової культури полягає у біологічних та господарських властивостях. За скороплідністю алича перевершує черешню, вишню, сливу і подібно до персика перші товарні врожаї дає на четвертий рік після садіння в саду, позаяк завдяки надзвичайно інтенсивному, у 2–3 хвилі, росту пагонів ця рослина за один вегетаційний період здатна сформувати крону. На однорічних пагонах останньої масово закладаються генеративні бруньки. Такого різноманіття щодо забарвлення плодів, їх привабливості та строків достигання не відмічено в жодної іншої плодової культури.

Мінливість смаку плодів від кислих до солодкокислуватих, добре відокремлювання кісточки та щільний м'якуш зумовлюють можливість різноманітного споживання аличі: для столу, консервування, тривалого зберігання та заморожування. Важливим є і те, що період масового надходження її плодів збігається з достиганням абрикоса, відповідно ця культура буде доречною там, де останній не набув поширення.



Плоди аличі сорту Генерал за тиждень до повного достигання.

Прийнято вважати, що основною причиною, через яку гальмується поширення аличі в північних районах України, є її низька зимостійкість. Але, як на наш погляд, основною причиною є недостатня вивченість нового сортименту цієї культури, отриманого за останні два десятиліття вітчизняними та зарубіжними селекціонерами, та незадовільна поінформованість спеціалістів-садівників про ці досягнення. Неодноразові спроби окремих господарників та садівників-аматорів вирощувати сорти, завезені з півдня, не давали бажаних результатів. На це були об'єктивні причини.

Основу сортименту аличі до недавнього часу складали районовані в 50–70-х роках сорти селекції Нікітського ботанічного саду (НБС): Обільна, Піонерка, Пурпурова, Нікітська жовта, Люша вишнева та Десертна. При зимостійкості дерев та генеративних бруньок не вище середньої вони в цілому відповідали грунтово-кліматичним умовам півдня України та Криму.

Через певний час за комплексом показників найціннішими з них виявились Обільна та Десертна – середньорослі дерева, висока врожайність великих привабливих плодів добрих смакових та технологічних якостей. Але в умовах північного Степу в окремі зими їх дерева теж значно пошкоджувались, і причиною цього були не стільки низькі температури повітря, скільки їх різке коливання та регулярні запізнілі весняні заморозки.

В умовах Лісостепу та Полісся абсолютний мінімум температур дещо вищий, але повторюваність і тривалість найбільш нищівних відлиг значно менша. Дія ж весняних заморозків менш помітна, оскільки припадає вже на фазу п'яти – десятиденної зав'язі.

Усе це обумовлювало доцільність та актуальність інтродукції сортів аличі з метою вивчення в північних регіонах, надання їм об'єктивної оцінки та можливість впровадження у виробництво.

В Інституті садівництва (ІС) УААН (м. Київ) інтродукція та сортовивчення аличі проводяться з 1978 року. Дослідження значного набору сортів селекції Нікітського ботанічного саду, Середньоазіатської та Кримської дослідно-селекційних станцій ВІР дало змогу визначити перспективність аличі у відповідних зонах як культури в цілому.

Південна частина Київської області має типові для зони Лісостепу кліматичні умови. Середньодобова температура найтеплішого місяця (липня) становить 20°С, холодного (січня) – мінус 6,3°С. Абсолютний максимум температури сягає 34,7°С, абсолютний мінімум – мінус 32,8°С. Річна сума опадів 600 мм, з коливаннями за роками від 486 до 729 мм, з яких під час вегетації рослин випадає 370 мм. Безморозний період триває 210 – 223 дні. Сума активних температур вище + 10°С становить 2750°С.

АЛИЧА, ЧЕРЕШНЯ, СЛИВА



АЛИЧА

Кубанська комета. Сорт виведений у 1969 році на Кримській дослідно-селекційній станції ВІР (Краснодарський край, Росія).

Дерева після вступу в плодоношення слабкорослі, в молодому ж віці вони інтенсивно ростуть. Висота і ширина крони восьмирічних дерев становить відповідно 2,5 і 3 м. Крона плоско-округла, середньої щільності, досить міцна, оскільки має великі кути відходження (65–70°) основних гілок від штамбу. Однорічні пагони довгі, середньої товщини та товсті, сірувато-коричневі. На них формуються густо розміщені (через 3–3,5 см) мішані бруньки – середня конічно-загострена вегетативна (листкова), а з боків – 2–5 бруньок округлі генеративні (квіткові). Квітки білі, дрібні – діаметр близько 15 мм.

У плодоношення дерева вступають рано, на третій рік після садіння. Врожайність висока: з 4-річних дерев 20 кг, з 6-річних – 35, з 10-річних – 45–60 кг.

Плоди великі – середня маса 28 г, максимальна 36 г, яйцеподібної форми. Бічний шов ледь помітний, лійка біля плодоніжки вузька та неглибока. Шкірка товста, міцна, з м'якуша знімається погано, темно-бордового забарвлення з сизим нальотом. М'якуш жовтий, середньої щільності, соковитий, доброго (4,2 бала за 5-бальною шкалою) кисло-солодкого смаку. Містить 10 % сухої речовини, 5,8 % цукрів та 1,8 % кислот.

Достигання плодів раннє – припадає на 20–25 липня (а в теплі 2002–2003 роки – 15–20 липня). Основні види споживання – свіжими та для виготовлення компотів.

Значення: найбільш регулярно- та високоврожайний сорт, що обумовлюється його високою зимостійкістю деревини, квіткових бруньок та самоплідністю. Придатний для вирощування в Україні повсюдно.

Генерал. Заявники – Артемівська дослідна станція розсадництва та Інститут садівництва УААН (м. Київ).

Дерево сильнорослe, але малогабаритне, оскільки крона помірно щільна, вузькопірамідальна. Це дає можливість висаджувати дерева навіть на сильнорослій підщепі – сіянцях аличі через 2 – 2,5 м. Листкова пластинка еліптичної форми, з гострим кінчиком, темно-зеленого забарвлення та помірно глянцювата з верхнього боку. Край листкової пластинки городчастий. Квітка середнього розміру. Пелюстки – доторкуються.

Плід дуже великий, 38 – 46 г, видовжений, широкоовальний, нерівнобокий. Основне покривне забарвлення плоду фіолетово-синє, при повному достиганні – синьо-чорне. М'якуш помаранчевого забарвлення, щільний, помірно соковитий, кисло-солодкий. Вміст загального цукру – 6,7%, вітаміну С – 6 мг%. Дегустаційна оцінка свіжих плодів – 7–8 балів. Транспортабельність висока – 9 балів. Використання – універсальне (для споживання свіжими та консервування).

Кісточка приросла до м'якуша, середнього розміру, округло-еліптична в профіль. Час цвітіння – ранній.

Строк достигання – пізній, в умовах Київщини 7 – 10 серпня, що на 10–12 днів пізніше від Кубанської комети та на кілька днів пізніше від сорту Обільна.

Середня врожайність – 300 ц/га, середній урожай з дерева – 45 кг, середня маса плоду – 45 г, максимальна – 61 г. Зимостійкість – 9 балів, посухостійкість – 9 балів. Моніліальним опіком не уражується. Пошкодження: попелицею – 1 бал, кісточковою мухою не пошкоджується.

Тетяна. Заявники – Інститут садівництва (м. Київ) та Артемівська дослідна станція розсадництва.

Дерево сильнорослe. Крона – широкоокругла, помірно щільна. Листкова пластинка широкоовальна, з гострим кінчиком, помірного зеленого забарвлення. Край листкової пластинки городчастий. Квітка мала, пелюстки віночка доторкуються.

Плід великий, 35–42 г, округлий, нерівнобокий. Верхівка – плеската, лійка – глибока. Основне покривне забарвлення плоду помаранчево-жовте, під час повного достигання – рожеве. М'якуш жовтий, щільний, помірно соковитий. Вміст загального цукру – 6%, вітаміну С – 5,3 мг%. Дегустаційна оцінка свіжих плодів – 7–8 балів. Транспортабельність – 7 балів. Напрям використання – універсальний.

Кісточка середнього розміру, приросла до м'якуша. Час цвітіння – ранній.



Плоди аличі сорту Тетяна у фазі споживчої стиглості.

Строк достигання – пізній, майже одночасно з сортом Обільна.

Середня врожайність – 234 ц/га, середній урожай з дерева – 56 кг, середня маса плоду – 41 г, максимальна – 52 г. Зимостійкість – 8 балів, посухостійкість – 8 балів. Моніліальним опіком не уражується. Пошкодження: попелицею – 1 бал, кісточковою мухою не пошкоджується.

ЧЕРЕШНЯ

Любава. Заявники – Артемівська дослідна станція розсадництва та Інститут садівництва УААН (м. Київ).

Дерево помірної сили росту, дуже розгалужене. Листкова пластинка довга, середньої ширини.

Плід великий, серцеподібний. Забарвлення шкірки – кіноварно-червоне на світло-жовтому фоні. Сік забарвлений, м'якуш жовтий. Плід середньої пружності, дуже соковитий, помірно кислий, вміст цукрів – високий. Вміст загального цукру – 13%, вітаміну С – 3,2 мг%. Дегустаційна оцінка свіжих плодів – 8,7 бала. Транспортабельність – 7 балів. Напрям використання – універсальний.



Плоди черешні сорту Любава.

Плодоніжка – середньої довжини й товщини. Кісточка середнього розміру, широкоеліптична. Час цвітіння – пізній.

Строк достигання – пізній.

Середня врожайність – висока, 197 ц/га, середній урожай з дерева – 35,5 кг, середня маса плоду – 8,4 г, максимальна – 12,5 г. Зимостійкість та посухостійкість – 7 балів. Ураженість: кокомікозом – 1 бал, моніліальним опіком не уражується. Пошкодження шкідниками: попелицею та кісточковою мухою – 3 бали.

СЛИВА

Ненька. Заявник – Мліївський інститут садівництва ім. Л.П.Симиренка.

Дерево слаборосле. Крона помірно щільна. Листкова пластинка широкоовальна, з прямим або майже прямим кінчиком, темно-зеленого забарвлення з верхнього боку. Квітка середнього розміру, пелюстки віночка доторкуються.

Плід великий, видовжений, рівнобокий. Верхівка – плескатa. Лійка – мілка. Основне покривне забарвлення плоду – фіолетово-синє. М'якуш жовтий, щільний, соковитий. Вміст загального цукру – 9,4%, вітаміну С – 5,2 мг%. Дегустаційна оцінка свіжих плодів – 9 балів. Транспортабельність – 7 балів. Напрям використання – універсальний.

Кісточка добре відокремлюється від м'якуша. Середнього розміру, округло-еліптична у профіль. Кісточка середньої ширини, з прямою або майже прямою основою та гострою верхівкою. Час цвітіння – середній.

Строк достигання – ранній, в умовах Київщини 10 – 15 серпня, що на 10 – 12 днів раніше сорту Ренклод Альтана, на два тижні раніше десертної угорки Ханіта, і майже на місяць раніше слив-угорок Стенлей та Угорки італійської.

Середня врожайність доволі висока як для раннього сорту – 154,3 ц/га, середній урожай з дерева – 37 кг, середня маса плоду – 42,1 г, максимальна – 58,7 г. Зимостійкість та посухостійкість – 8 балів. Ураженість: моніліальним опіком – 5%. Пошкодження: попелицею – 1–2 бали, кісточковою мухою – 1 бал.

Незважаючи на те, що плоди аличі суттєво кисліші від плодів сливи, алича дедалі більше набуває популярності уже і в центральних областях України саме завдяки невибагливості в хімічному захисті, а точніше в його майже повній відсутності, позаяк ні плодожерка, ні пильщик, ні товстоніжка її поки що "не люблять".

Помітне пошкодження плодів аличі спостерігається лише в окремі особливо теплі роки та на окремих сортах. В окремі теплі весни доцільний захист лише від гусениць горностаєвої молі. Слива Ненька та черешня Любава – теж добре вирощуються при мінімумі хімії. Сорт Генерал, нарівні з кримським сортом Обільна та російським Глобус – найвеликоплідніші сорти аличі.

Плоди чотирьох представлених сортів кісточкових культур достигають наприкінці липня – на початку серпня, і можуть бути чудовою сировиною для виготовлення компотів–асорті, ароматних і корисних. А темне забарвлення плодів є ознакою великого вмісту (що підтверджено і біохімічним аналізом) каротинів, які є лікувальним засобом серцево-судинної системи.

В.В. Павлюк,
кандидат сільськогосподарських наук,
завідувач відділу,
Інститут садівництва УААН (м. Київ),
тел. 8 (050) 545-67-73
Фото автора

Цитрусові у квартирі: лимон, мандарин, апельсин



Лимон – один з видів великого роду цитрусових. Усі цитрусові сформувалися в умовах субтропічного клімату, за постійного достатнього тепла і вологи, коли день дорівнює ночі, практично відсутня зима і температура рідко знижується нижче 0°С. Живуть лимонні дерева на плантаціях 60 років, а в квартирах і теплицях трохи менше.

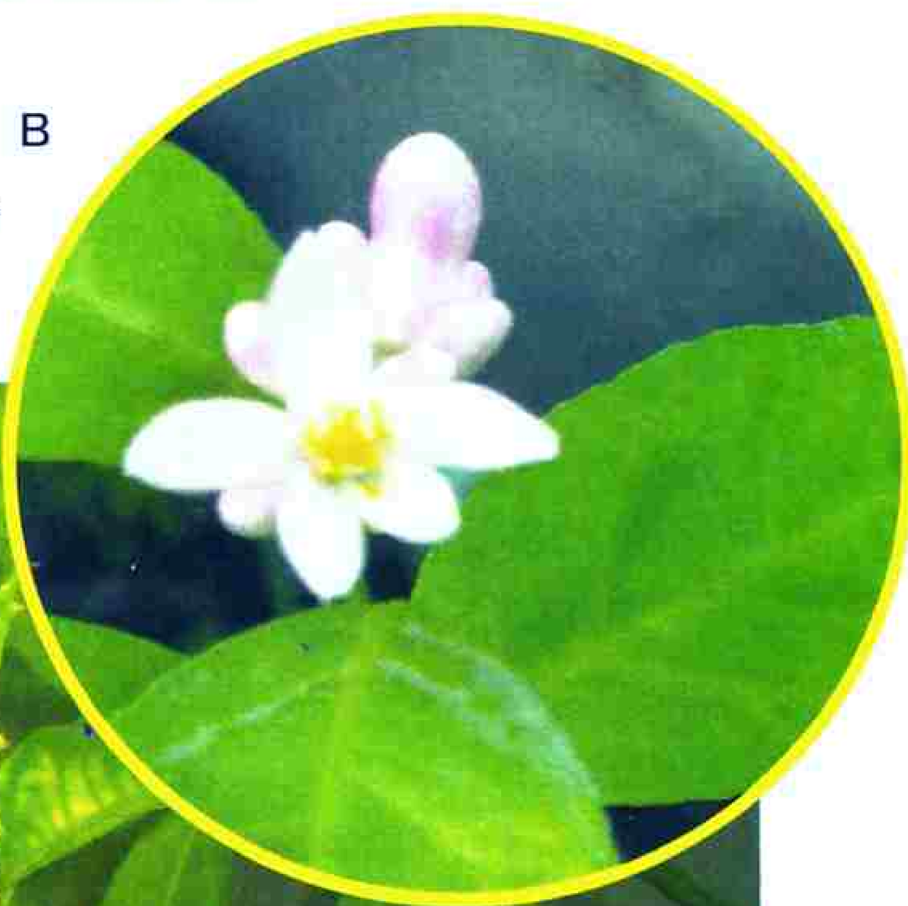
Це вічнозелені дерева, оскільки вони скидають листя не щороку водночас, а поступово, впродовж одного – двох років, у міру їх старіння. Протягом року лимонні дерева ростуть хвилями – три або чотири рази викидають нові пагони.

Про особливості вирощування цитрусових у квартирі та їхніх ворогів хочу розповісти докладніше.

Шкірка плодів лимона буває оранжева, яскраво-жовта і містить залізо з ефірними оліями, що забезпечують лимону його аромат. Плоди лимона бувають масою від 50–70 г до кількох кілограмів, можуть рости на гілках поодиноко і кетягами по декілька штук. Ріст і достигання плоду лимона триває від 6 до 9 місяців, залежно від місця і умов зростання.

Плоди лимона мають ще одну цікаву особливість: вони можуть висіти на гілці до трьох років, міняючи жовте забарвлення на зелене навесні і знову достигаючи до осені. При цьому шкірка плоду товстішає, а м'якуш втрачає свої вітамінні та смакові якості.

Для вирощування в кімнатних умовах рекомендуються такі сорти:





Плоди і цвіт лимона

Ташкентський – тіневитривалий, високоврожайний і низькорослий лимон гібридного походження, рано вступає в фазу плодоношення;

Ювілейний – тіневитривалий, високоврожайний, має унікальну здатність до розмноження, зростання і майже 100%-го зав'язування плодів в умовах низької вологості повітря і ґрунту;

Київський – більше придатний для теплиць і кімнат з великими вікнами, балконами і еркерами, позаяк є високорослим, з високою врожайністю (він не належить до гібридів), якість плодів дуже висока, сорт тіневитривалий;

Київський великоплідний – маса його плодів досягає 1,5 кг; сорт рано вступає в плодоношення, низькорослий, цвітіння безперервне цілий рік, дуже врожайний;

Колоновадзе *(мандарин)* – цей сорт має великі плоди (100–150 г), тіневитривалий, невибагливий.

Умови для успішного вирощування цитрусових у квартирі

У квартирі є три відповідні місця для вирощування цитрусових: підвіконня, еркер і балкон.

Підвіконня необхідно розширити, для збільшення освітлення наклеїти алюмінієву (або харчову) фольгу, горщик утеплити. А також необхідно утеплити і вікно. Щоб уникнути шкідливої дії батареї опалювання, постеліть на підвіконня шматок поліетиленової плівки і опустіть вниз по батареї, тоді гаряче повітря поширюватиметься в боки. Також для підвищення вологості на підвіконня або батарею опалювання поставте блюдце з водою. Щоб холодне повітря з кватирки не заподіювало шкоди лимону, переробіть її на фрамугу (з петлями знизу), через яку повітряні потоки спочатку піднімуться догори, а потім,уже трохи прогріті, опустяться на листя лимона.

Якщо в квартирі є світлий ***еркер***, на завісці, що відділяє кімнату від еркера, закріпіть екран з

фольги по висоті і ширині крони лимона. Це дає змогу відбитому світлу потрапляти навіть на тильний бік листків, що сприяє прискоренню обмінних процесів усередині листків. Батарею також слід прикрити.

Головна перевага ***балкона*** – це простір для зростання і можливість підтримувати відносно низьку температуру (+6–10 градусів) в зимовий період, щоб загальмувати ріст лимона в умовах зниженого освітлення. Краще утримувати лимони з 1 листопада по 1 лютого у стадії спокою за температури від +3 до +10°С. Вихід з стану спокою має бути поступовий, збільшуючи щодня температуру на 2–3°С.

Садіння цитрусових і живлення

Для садіння придатний горщик з будь-якого матеріалу, головне – верхній діаметр не більше 10–15 см і приблизно така ж висота. На дні обов'язково з отворами для стікання води під час поливу. На дно горщика кладуть як дренаж керамзит, а ще краще – деревне вугілля, і присипають мокрим річковим піском, щоб грунт не провалювався всередину дренажу і не засмічував стічні отвори.

Ґрунт придатний лісовий. Набрати його можна під старими липами або будь-якими листяними рослинами (окрім дуба і каштана!). Брати слід верхній шар, багатий на гумус, де є листя і гілочки. До цієї землі необхідно додати річковий пісок, трохи попелу, перегною. Пропорція така: 2 склянки листяної землі, 1 склянка піску, 3 столові ложки перегною і 1 ложка попелу.

Розмішати все це в одній мисці і додати трохи води, щоб вийшла сметаноподібна маса, яка добре заповнить весь об'єм горщика, не залишаючи повітряних пустот біля коріння лимона.

Будьте уважні! Земля, яку продають у садівничих магазинах, непридатна для цитрусових, позаяк вона приготована на основі торфосумішки, має кислу реакцію, а для лимона придатний тільки нейтральний грунт.

Правильне садіння саджанця: коренева шийка (місце, звідки виходить коріння) повинна бути заглиблена в ґрунт не більше, ніж на 5 мм, а сам ґрунт не досипаний до краю горщика на 10 мм. Це для того, щоб коренева шийка не намокала і не загнивала при поливах, а ґрунт не досипається, щоб він не змивався по зовнішній стінці горщика.


Плід лимона масою 1 кг

Висаджений лимон полийте і обприскайте блідо-рожевим розчином марганцівки.

Дуже важливо не переставляти лимон з місця на місце і не повертати різко різними бокам до світла, оскільки усі процеси фотосинтезу краще відбуваються при односпрямованості світлового потоку.

Поливати цитрусові слід у міру підсихання верхнього шару ґрунту, не допускаючи повного пересихання земляної грудки в горщику. Для визначення вологості ґрунту, необхідно узяти трьома пальцями небагато його поверхневого шару і стиснути. Якщо земля розсипається під пальцями, значить, пора поливати. Стежити за станом ґрунту потрібно щодня, особливо влітку.

Якщо вазон стоїть на південному вікні, то в літній час його краще трохи притінити від прямого сонячного проміння, щоб не виникли опіки на листі і не з'являвся хлороз від перегрівання крони і коріння.

Воду для поливу цитрусових краще брати з-під крана гарячу (в ній менше міститься хлору і вона м'якша) і відстоювати її не менше доби у відкритій посудині для повного видалення хлору, який дуже згубний для цитрусових. Важливі моменти при поливі:

- посудина для поливу обов'язково має бути з носиком або розпилювачем;
- нахиляти посудину потрібно дуже близько до землі, щоб не вимивалося коріння (інакше загине мікориза на кінчиках коріння);
- поливати потрібно по всьому контуру горщика до тих пір, поки знизу в піддоні не з'явиться вода. При цьому вологою насичується вся грудка землі і змочується все коріння;
- не менше одного разу на добу, особливо влітку, слід рослини цитрусових обприскувати водою з розпилювача для створення вогкості, змивання пилу з гілок, щоб листя "дихало".

Земляна грудка служить рослині для живлення лише один місяць, а затим стає лише середовищем для укриття коріння. Тому лимон потрібно регулярно підживлювати, бажано не менше одного разу на тиждень, особливо навесні і влітку – у період сильного росту й плодоношення. З міндобрив можна порекомендувати рідке комплексне безхлорне добриво "Віто". Земля, зібрана під старою липою в парку, також може слугувати для підживлення рослини, для цього півбанки землі заливають водою до верху і настоюють не менше двох діб, а потім цим настоєм поливають лимон раз на тиждень. Попіл запобігає закисанню земляної грудки, якщо додати одну ложку в землю під час садіння і пересаджування. Одна ложка попелу на літрову банку води для поливу – і вода міститиме калій, кальцій, фосфор та мікроелементи, такі необхідні вашому дереву. Знайомий всім бур'ян –

(Закінчення на стор. 33)

БЕЗКОШТОВНИЙ ДОДАТОК ДО ЖУРНАЛУ "ДІМ, САД, ГОРОД"

ГОСПОДАР

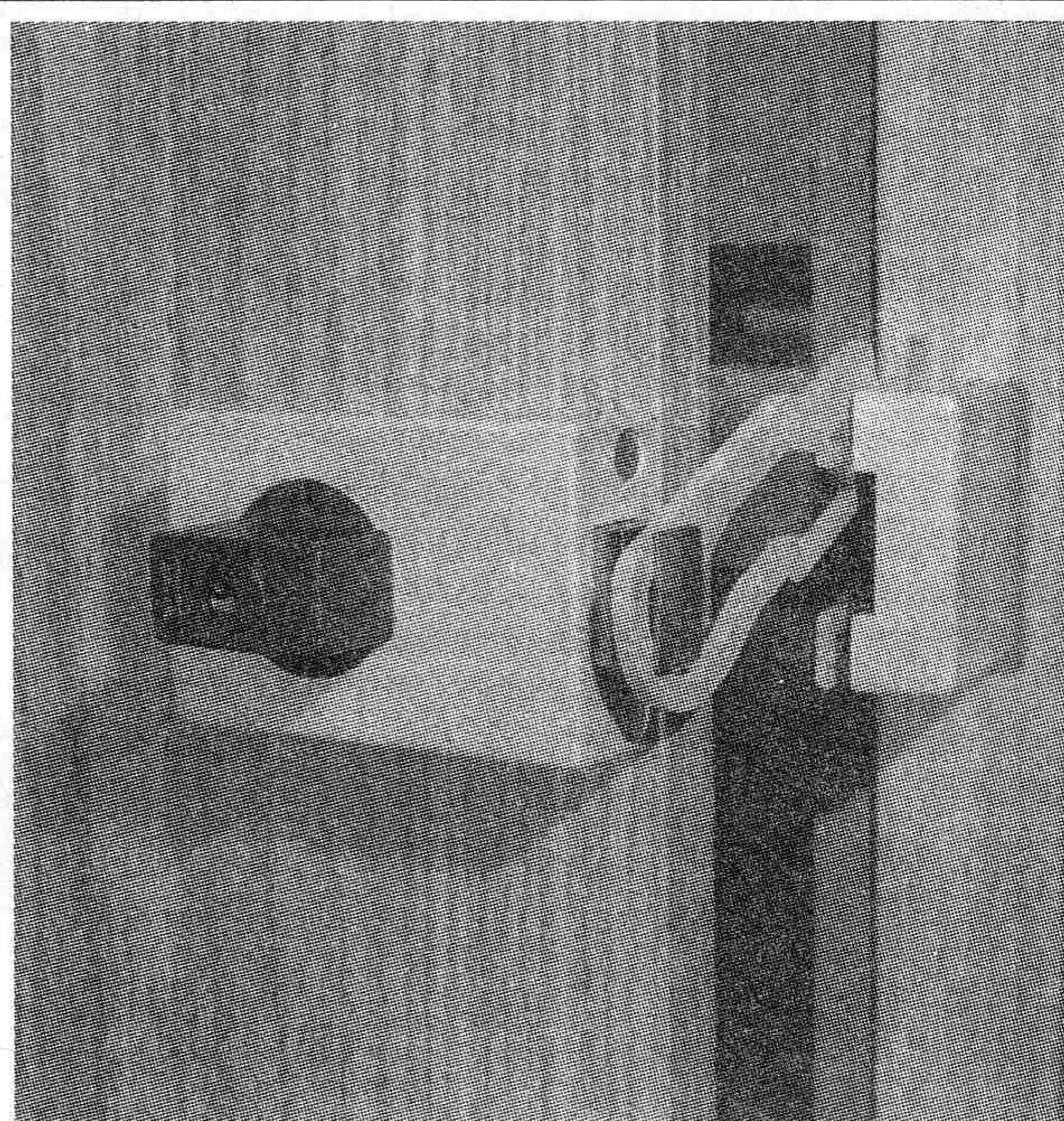
ЖУРНАЛ У ЖУРНАЛІ

Надійні двері

Замок і засувка на вхідних дверях є найпоширенішими засобами охорони будинку або квартири, однак вони далеко не завжди можуть гарантувати господарям повну захищеність від незаконних вторгнень. Підвищити надійність вхідних дверей можна шляхом заміни або вдосконалення окремих елементів охоронного пристрою або навішенням додаткових замків.

Якщо у вас мало досвіду в подібних справах, то краще запросити фахівця, аби бути впевненим, що двері справді надійно захищені.

А зараз проінформуємо вас про кращі запірні пристрої, але слід пам'ятати, що їхня придатність завжди залежить як від якості дверей і дверної рами, так і від конструкції стіни, в яку дверний блок вмонтований. Кращий замок не допоможе, якщо він врізаний у занадто тонке дверне полотно або якщо дверна рама недостатньо міцна проти інструмента зломника.

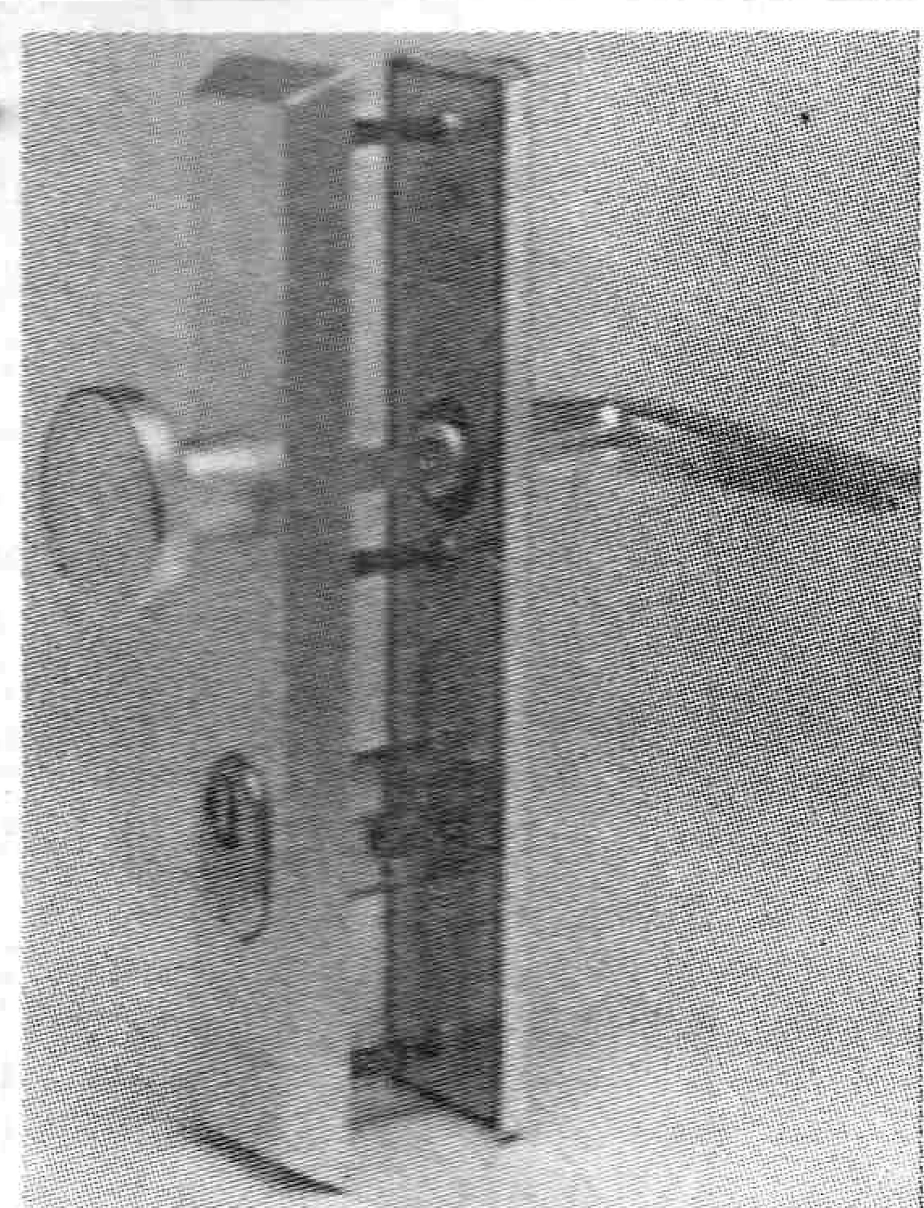


Непрошені "гості" потрапляють до квартири, зазвичай, через двері. Причому вдень, коли нікого немає вдома. Надійно захистити двері від злому можна за допомогою додаткових замків і різних пристосувань.

Захисна пластина

Ступінь захисту дверного замка від зламу можна підвищити, якщо встановити спеціальну пластину, яка перепинить доступ до циліндра замка. Пластина скомбінована із дверною ручкою й пригвинчується до дверей з внутрішнього боку. Оскільки корпус циліндра тепер закритий, імовірність його силового обертання виключена.

Ще одна особливість – скошені краї пластини, завдяки яким її неможливо захопити кліщами.



Захисна пластина повинна закривати корпус циліндра замка. Вона пригвинчується зсередини.

Матеріал, з якого виготовлена захисна пластина, повинен мати підвищену міцність, як і її з'єднання із дверним полотном (різьбові втулки й гвинти мають бути сталеві).

Якщо з якоїсь причини установка пластини неможлива, корпус циліндра повинен бути принаймні закритий захисною розеткою, котра, подібно захисній пластині, кріпиться зсередини.

Циліндровий замок

Старі врізні замки за надійністю помітно поступаються циліндровим, оскільки останні мають удосконаленіший механізм.

Для цих замків немає універсального ключа або відмички. Кожний з них відмикається одним-єдиним і ніяким іншим ключем.

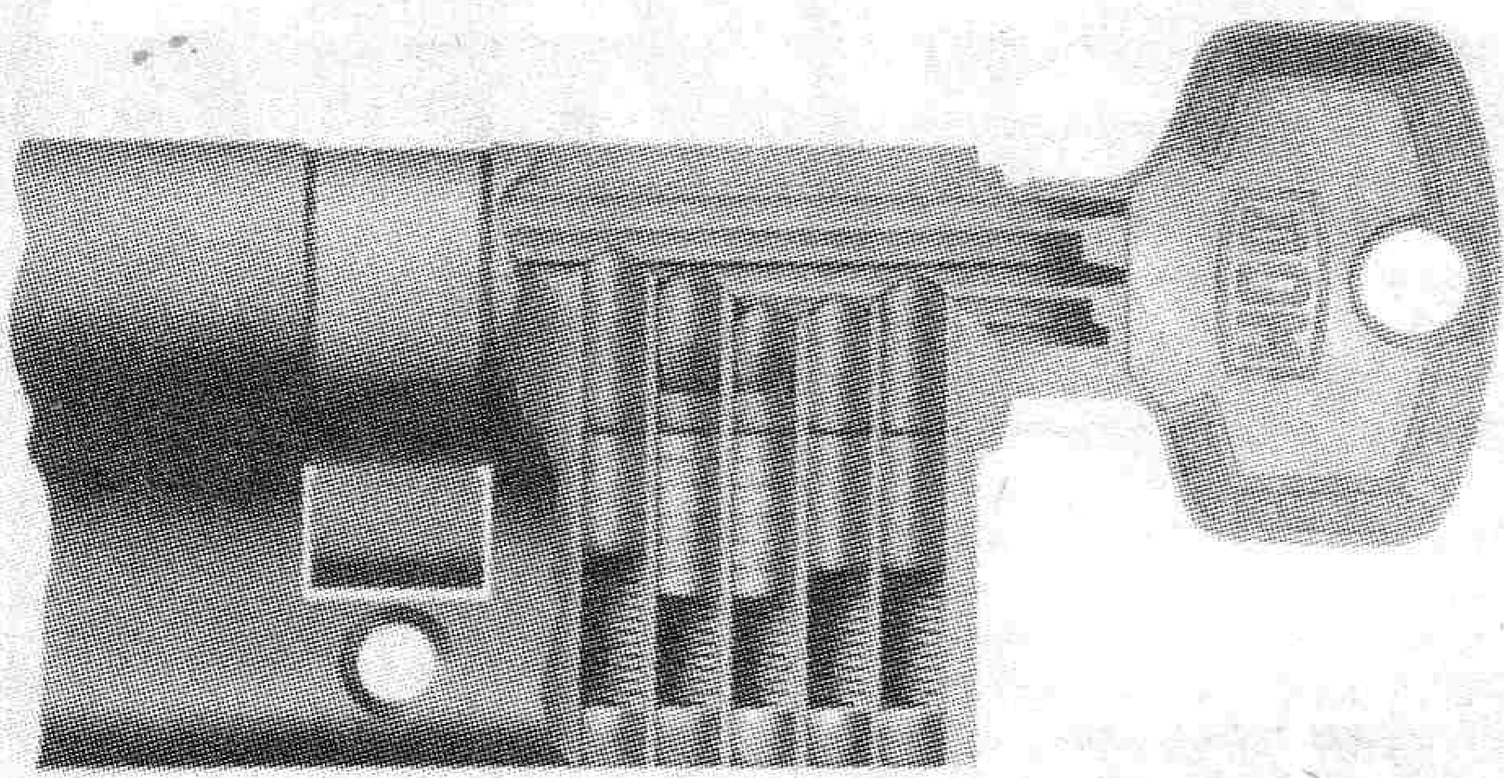
Вбудовувані нині профільні циліндрові замки мають подібну конструкцію.

Однак у кожного такого замка є відмінні риси, що значною мірою підвищує його експлуатаційні якості.

Перш ніж придбати профільний замок, треба спочатку виміряти товщину дверного полотна, оскільки циліндрові механізми в цих замках розрізняються за довжиною. Отже, підбирати потрібно такий замок, який підійшов би до ваших дверей.

Ключі нового типу

За бажання можна підібрати замок із ключами нетрадиційного типу – наприклад, які мають зазублини й поглиблення з обох боків. При цьому не важливо, яким

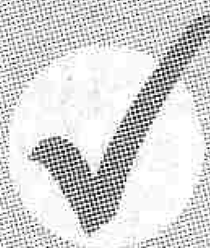


Принцип пристрою циліндрового замка.

Основу циліндрового механізму становлять щонайменше п'ять штифтів. Тільки при точній відповідності зубців на ключі штифтам замка його механізм "спрацює".

боком вставляють ключ у замкову щілину – верхнім чи нижнім, тому що обидва боки ідентичні.

Ще складнішої конструкції ключ із поздовжньою виїмкою, куди вставлена маленька рухлива кулька, яка виконує функцію додаткової засувки. Тільки у випадку, коли кулька переборює розташовану глибоко в запірному пристрої перешкоду, замок відмикається.



УВАГА!

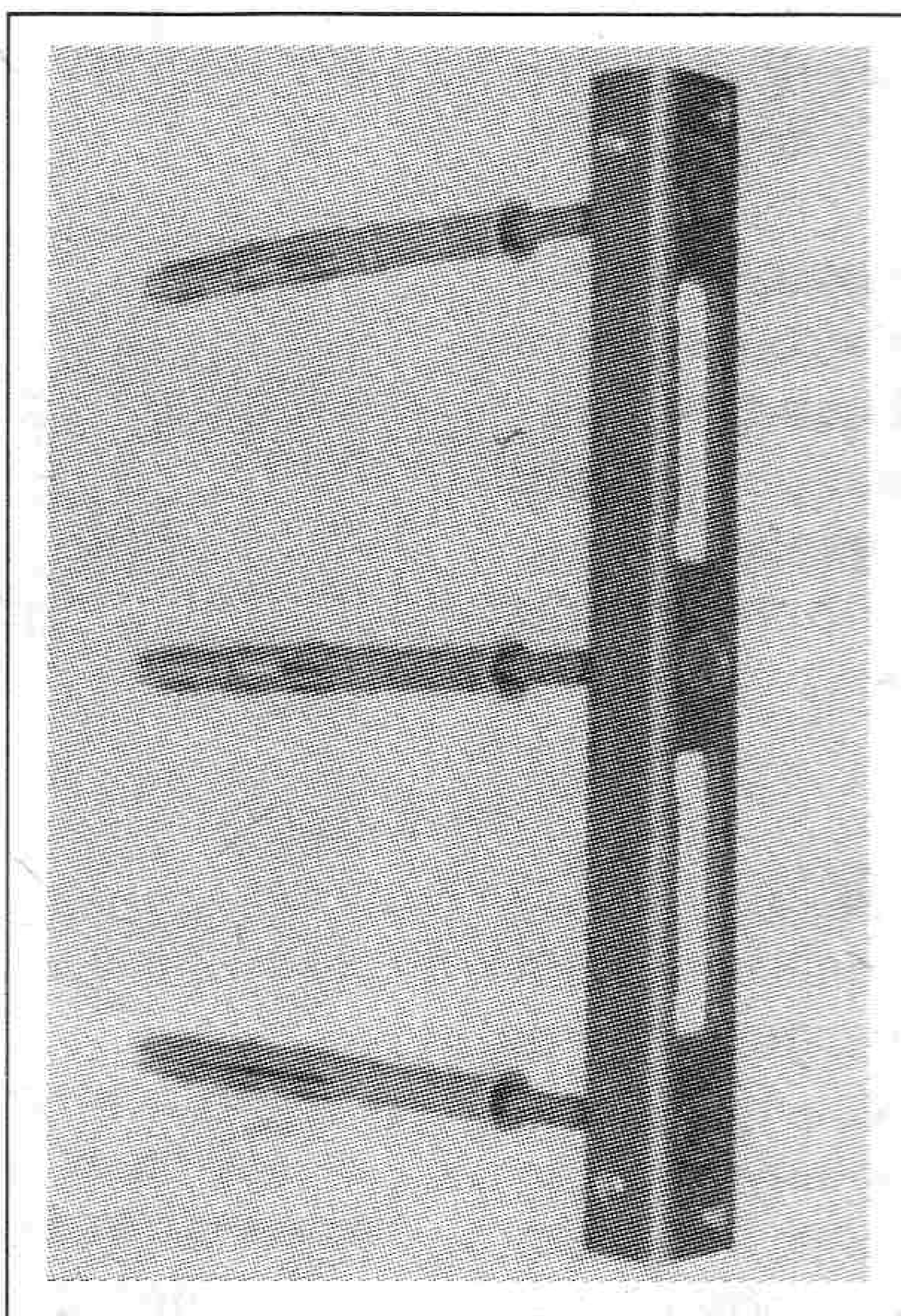
Закрийте щілину між профільним циліндровим замком і дверним полотном

Щоб запобігти ймовірності зламування замка через паз між ним і дверним полотном, необхідні додаткові заходи захисту: поставте пластину з отвором під ключ меншим, ніж розміри циліндрового механізму. У результаті замковий пристрій буде зовні надійно захищено.

До речі, в усіх великих містах Німеччини в поліцейських відділках відкриті консультаційні пункти, де будь-хто може ознайомитися із представленими на стендах різними захисними пристроями й одержати докладну консультацію з приводу того, як відрізнити надійний замок від ненадійного і як його професійно вставити. Там же можна одержати брошуру з інформацією щодо захисних систем. Докладне знайомство з нею допоможе вибрати саме той замок, який найкраще підійде для вашого будинку або квартири.

Планка

Особливу увагу слід приділити установці профільної планки, у канавку якої входять засувка й стопор замка. Якщо ця планка не має міцної опори або вона занадто тонка, вам не допоможе найкращий замок. Буває так, що профільну планку довжиною в долоню тримають на дерев'яній дверній рамі лише відносно короткі шурупи. У цьому разі двері можна легко відчинити за допомогою лома, а то й одним ударом.



Профільна планка для фіксації засувки й стопора замка. Має отвори для коротких шурупів під дерево, а також довгих дюбелів і шурупів для закріплення в кам'яній кладці.

Надійна профільна планка повинна мати довжину щонайменше 50 см і товщину 3 мм, а отвори для шурупів мають бути розташовані зі зміщенням, що забезпечить краще "зчеплення" планки з стіною.

Коротші профільні планки можна назвати надійними тільки за умови, що вони закріплені глибоко в кам'яній кладці довгими шурупами.

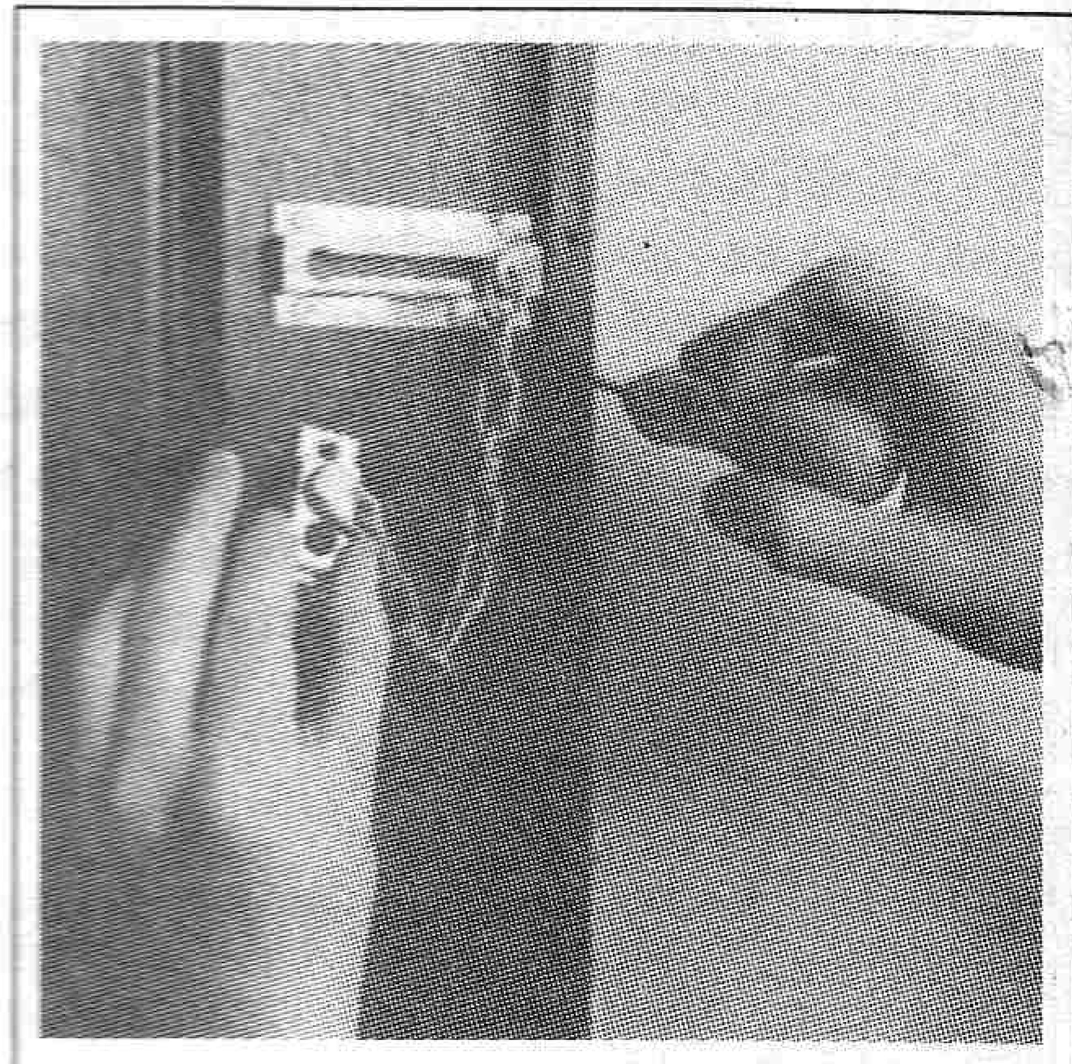
При заміні традиційної пласкої планки на профільну нові шурупи не варто вкручувати в уже наявні отвори. Спочатку їх треба розширити свердлом, вставити туди дюбелі й тільки після цього закріплювати планку шурупами.

Ланцюжок

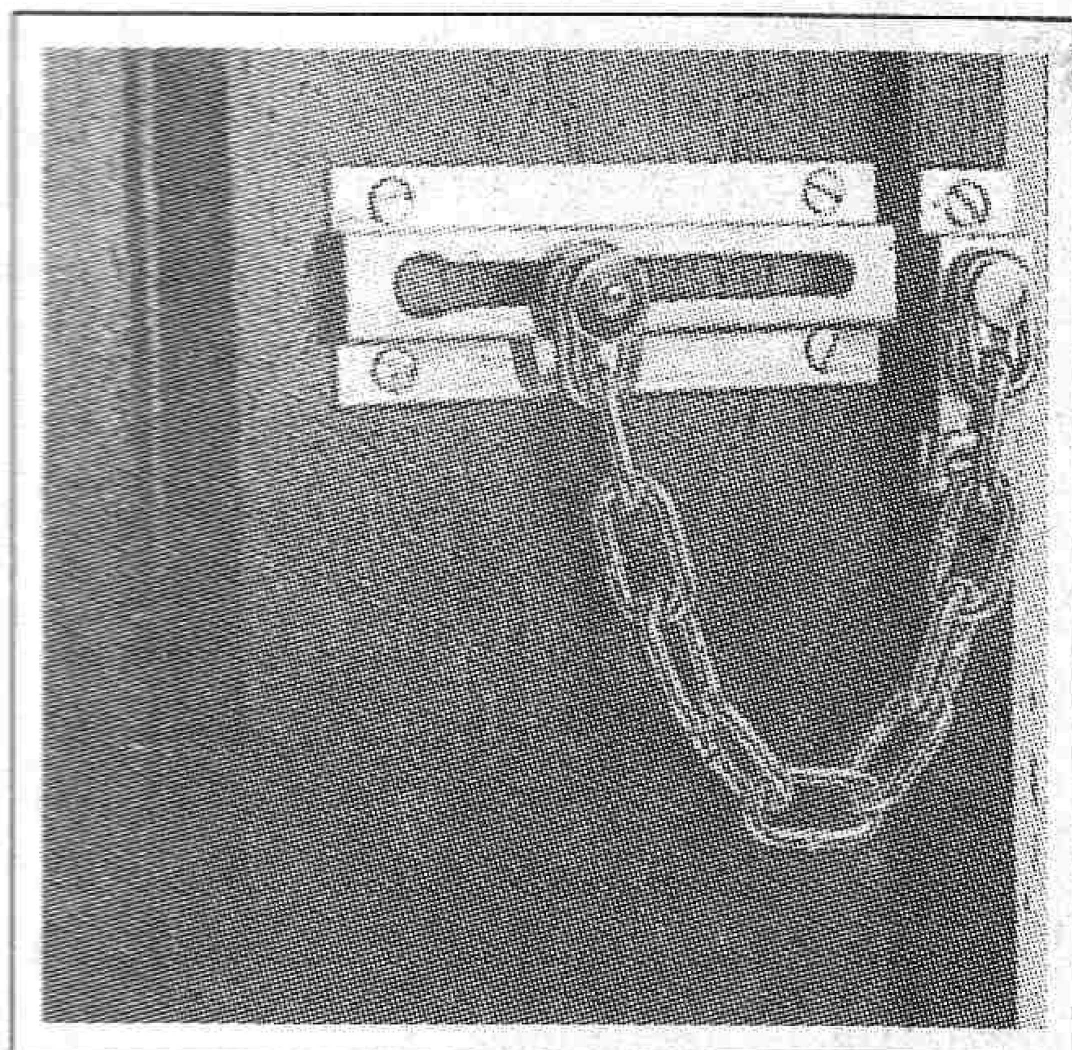
У багатьох квартирах дверний замок доповнюють ланцюжком, який не дає змоги дверям розчинитися навстіж. У наведеному на цих фотографіях простому варіанті пристрою з ланцюжком його тільки умовно можна назвати захисним.

Надійніші моделі, в яких ланцюжок доповнений запірним пристроєм. Такими ланцюжками можна зачиняти двері під час відсутності господарів, отож – вони слугують додатковим захистом.

Корпус для фіксації дверного ланцюжка варто пригвинтити доволі довгими й товстими шурупами до дверної рами й дверного полотна.



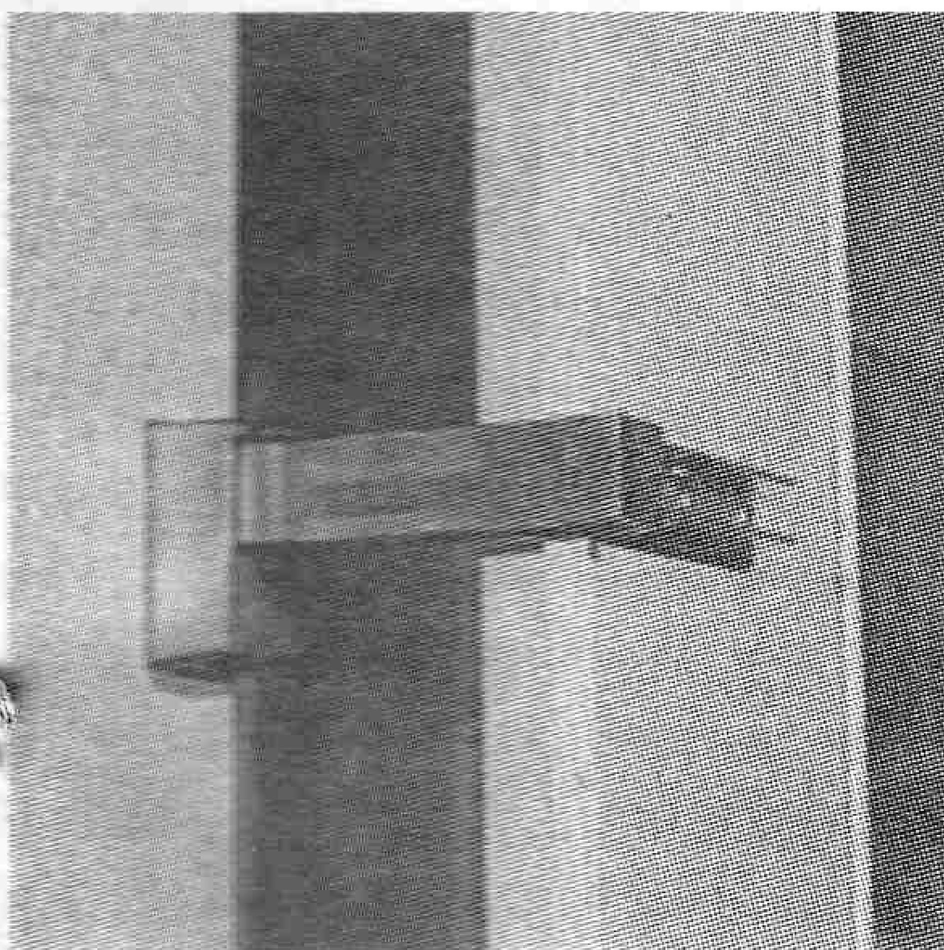
Планка, яка тримає ланцюжок на дверному полотні, тільки тоді буде міцно й надійно прикріпленою, коли шурупи захоплять основну товщину дерева.



Ланцюжок має бути зроблений зі сталі. Лише в такому випадку він витримає найбільший напір, навіть якщо двері прочинені.

Блокування

Надійніше, ніж ланцюжок, функціонує другий замок на дверях,скомбінований із засувом. По-перше, у такий спосіб двері замикаються на другий замок, що додатково захистить їх, коли буде спроба зламати. По-друге, двері можна трохи відчинити, щоб поговорити з відвідувачем, при цьому зовні запор зняти неможливо. Витягнути запор з корпуса можна, лише тоді, коли двері зачинені.



Додатковий замок захистить двері у вашу відсутність, відкидна скоба додасть вам упевненості, коли ви перебуваєте у квартирі.

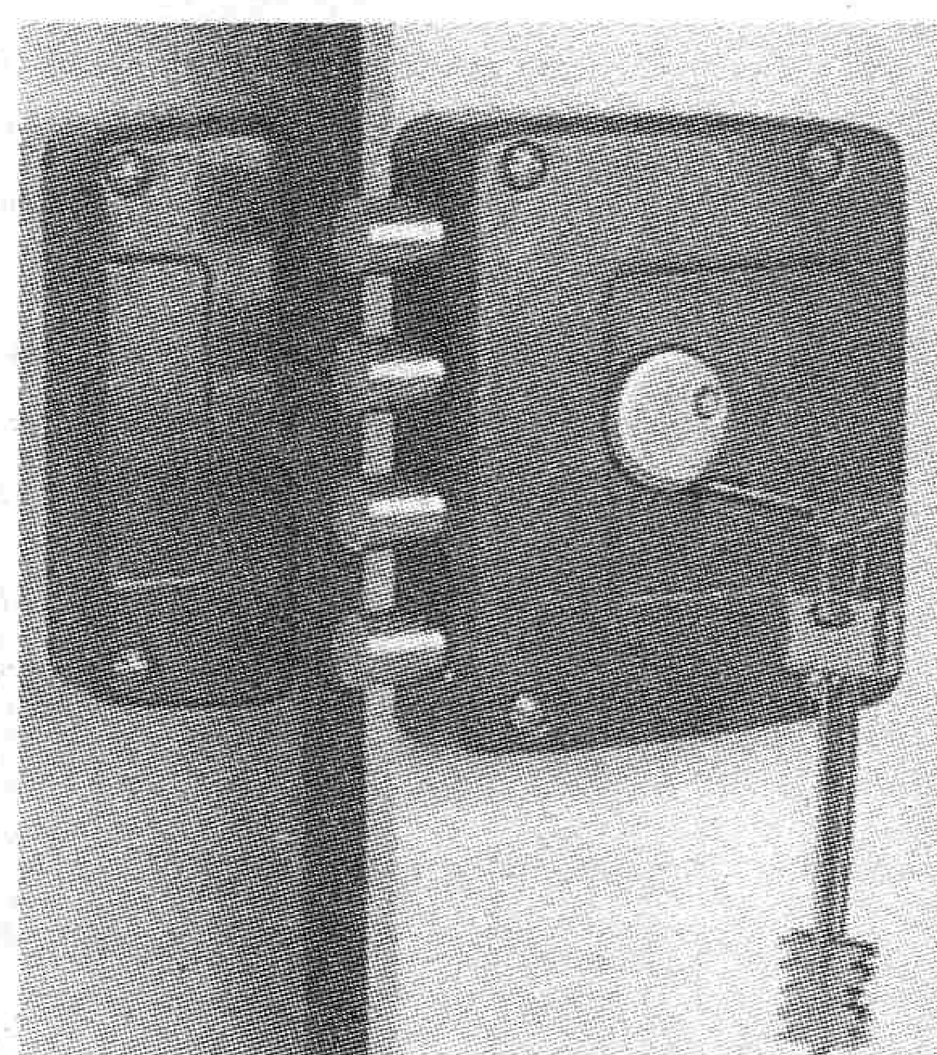
Для таких засувів дверне полотно має бути доволі товстим (тільки в масивному матеріалі болти будуть надійно закріплені). А кращою опорою для запору послужить кам'яна кладка, що зможе міцно втримувати замкову коробку, закріплену довгими шурупами.

Захистити від зламування допоможуть і обладнані електронним звуковим сигналом засуви. За спроби зламування вони видають відлякувальний тривалий звуковий сигнал тривоги.

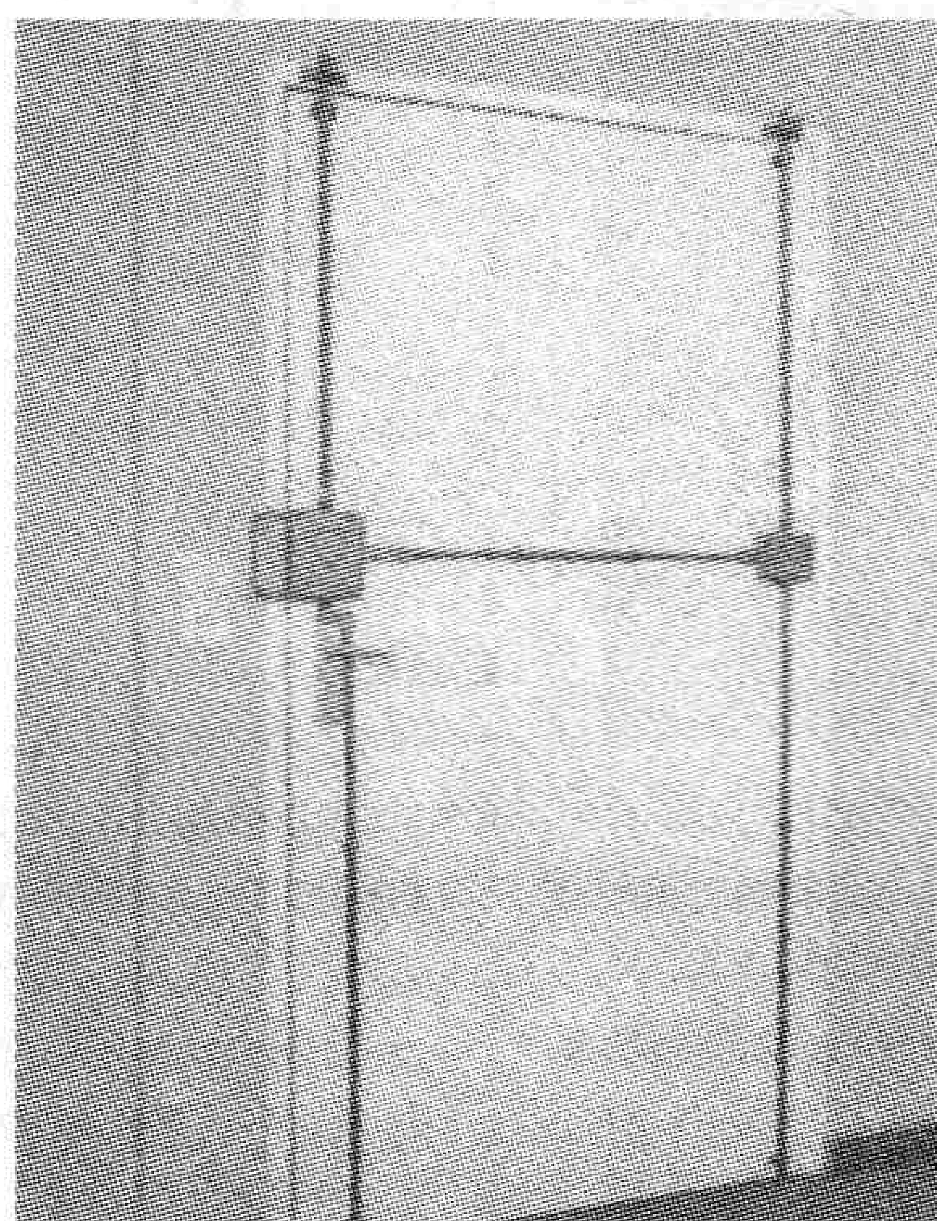
Усі ці запірні пристрої виготовляють для дверей різного типу: що відчиняються вправо чи вліво, з'єднаних у стик тощо. Словом, для кожних дверей можна знайти підходящий додатковий захисний пристрій.

Сейфовий замок

Майже сейфовий запор являє собою спеціальний пристрій із чотирма сталевими засувками. Замок замикається зсередини й зовні ключем із двома вирізними пластинами. Такий замок можна скомбінувати із засувами, які захоплюють двері на всю висоту або ширину, тим самим ще надійніше захищаючи їх.



Такий замок із чотирма пальцями-засувками захистить ваші двері. Його складно зламати навіть важким інструментом.

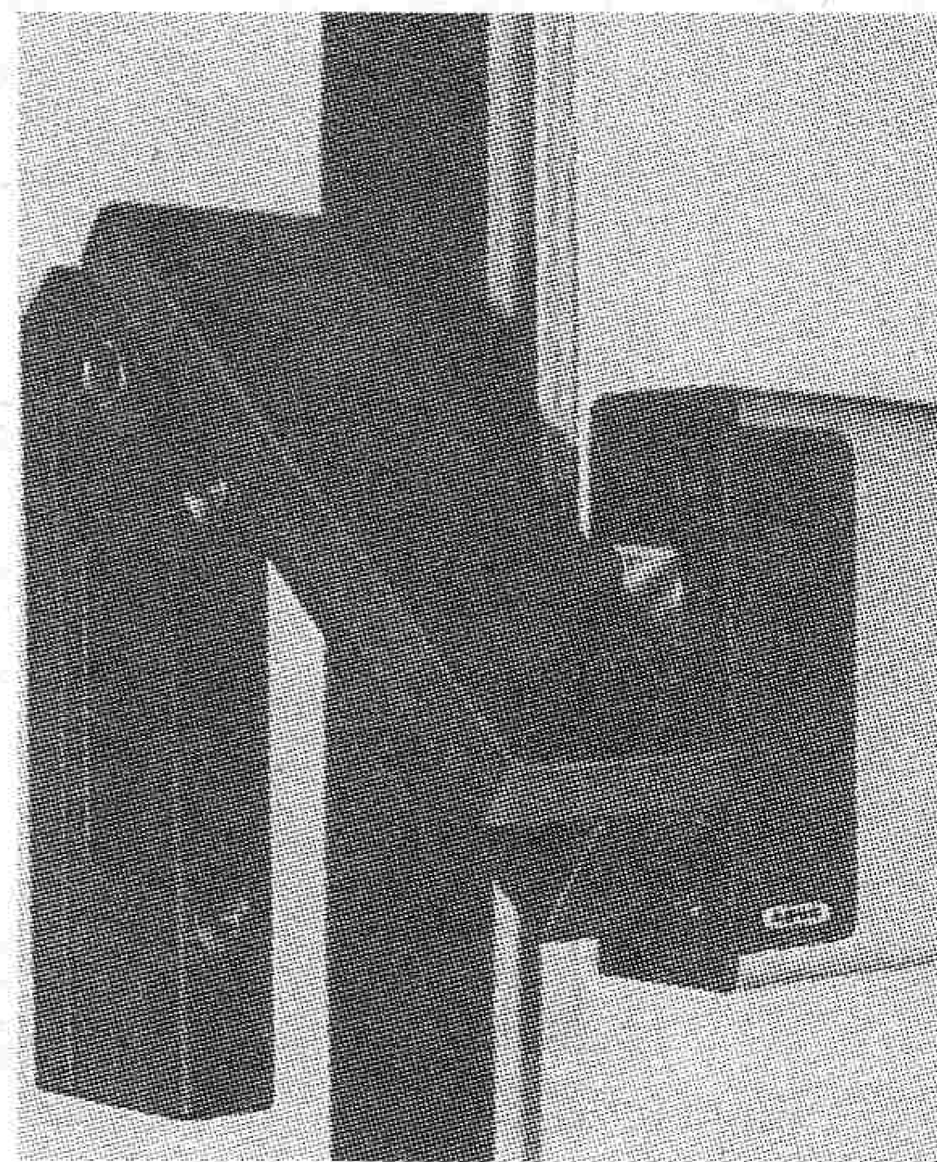


Сталеві штанги-затвори забезпечують дверям надійний захист по всій висоті.

Горизонтальна засувка

Добрий захист забезпечують запори горизонтальною засувкою, що фактично зводить нанівець спробу зняти двері з завісів за допомогою інструменту.

Засувка із твердосплавним покриттям захоплює дверне полотно на всю ширину й фіксується двома опорними корпусами, встановленими на стояках з обох боків від дверей.



Усередину опорного корпуса вмонтована скоба, яка блокує, завдяки якій двері можна лише прочинити.

Змінити довжину

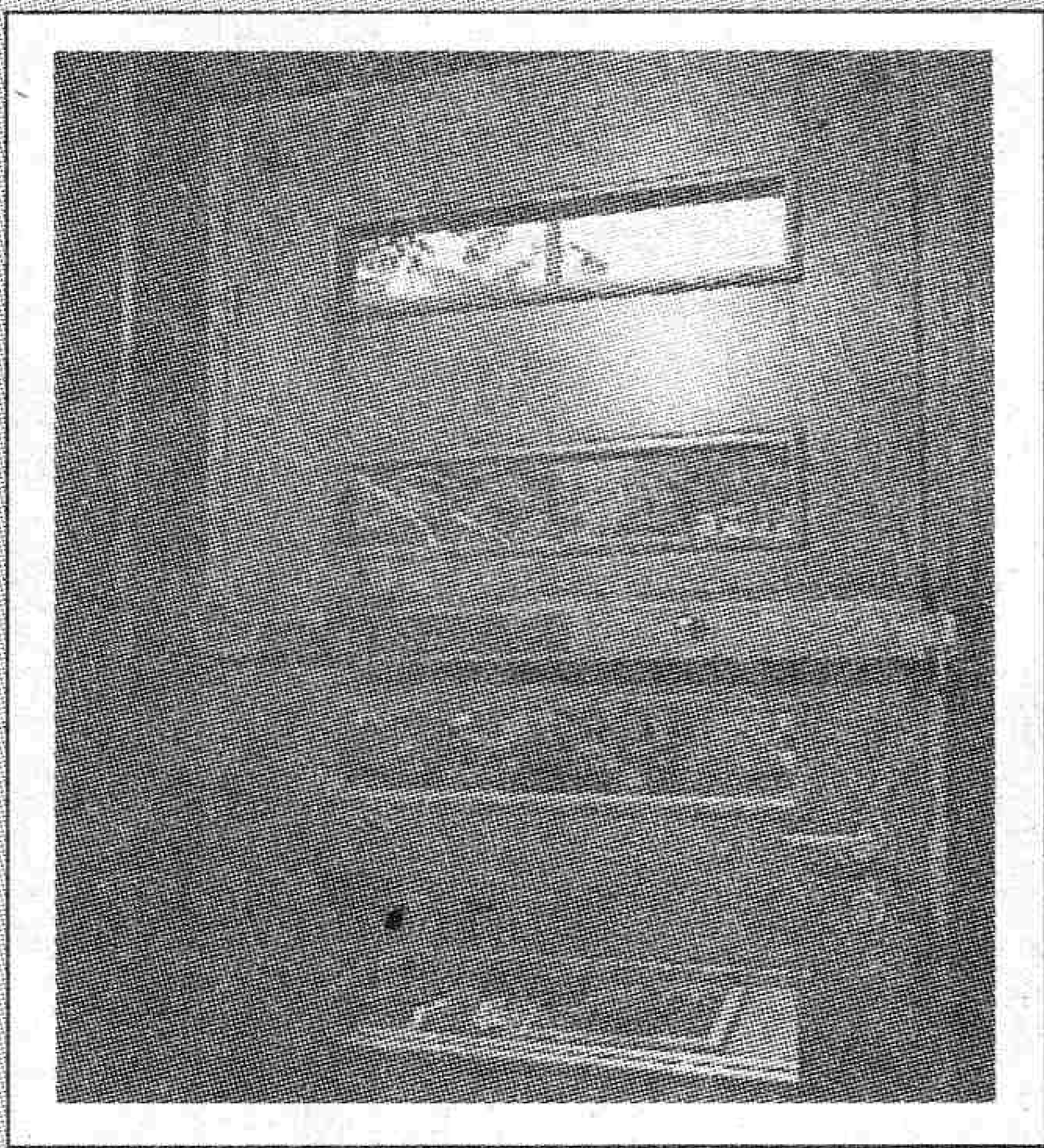
Запірні пристрої із засувкою, що має твердосплавне покриття, випускаються різної довжини. Кожну модель можна трохи подовжити або вкоротити залежно від розміру ваших дверей.

За бажання в цей пристрій можна вмонтувати профільний циліндровий замок (конструкція пристрою дає змогу обійтися без свердління). Запірний корпус із боку засувів може бути вмонтований безпосередньо в кам'яну кладку, якщо двері розміщені у ніші, а дверна рама не придатна для закріплення корпусу запору.

Блокуюча скоба

Запори з горизонтальною засувкою дають змогу – як і засувки в поєднанні зі звичайним замком – відчинити двері тільки на ширину щілини, щоб не відразу впустити в будинок нежданого відвідувача.

Домашній майстер зможе самостійно встановити запор із засувкою, яка має твердосплавне покриття. Щоб кріплення було надійним, слід використати доволі довгі й міцні шурупи. Важливо також професійно вгвинтити їх. Такий запор залежно від розмірів засувки може важити до 10 кг.

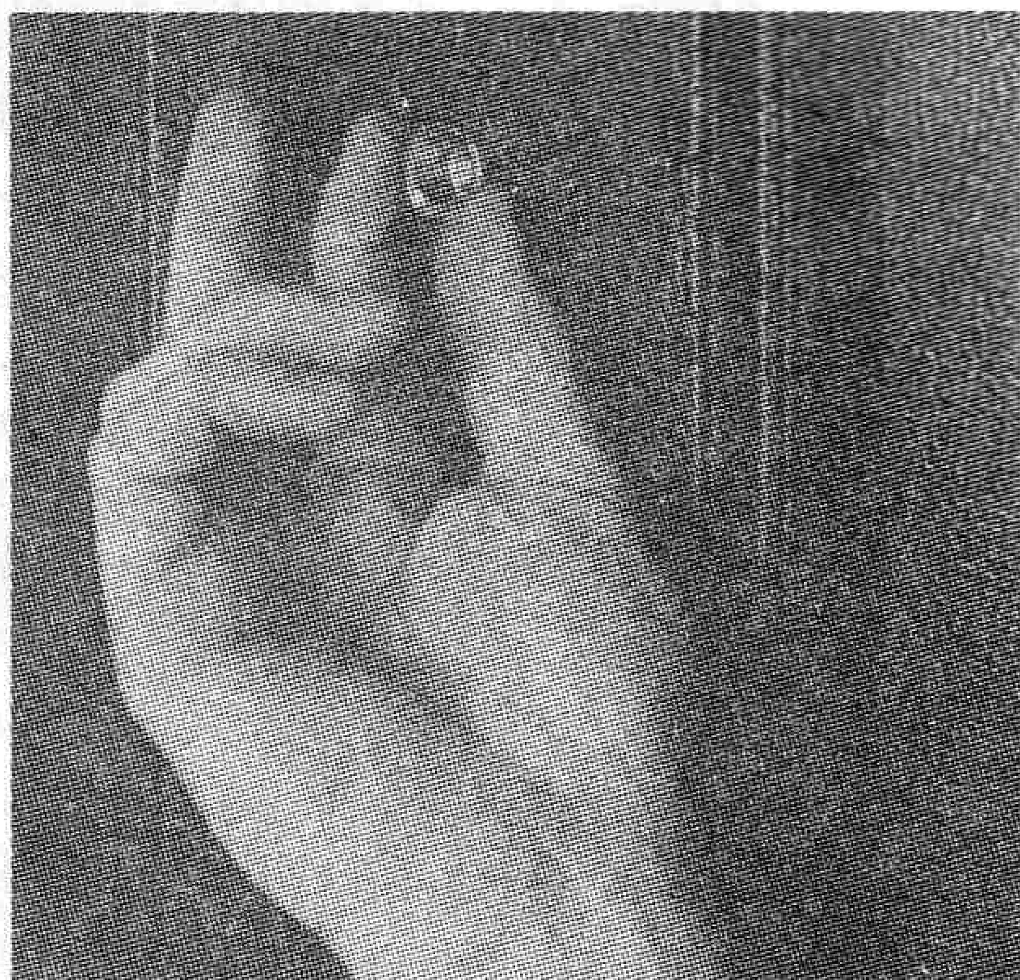


Уопоперек дверного полотна закріплена важка засувка. Вона встановлюється на двері будь-якої ширини й захищає їх від вибивання.

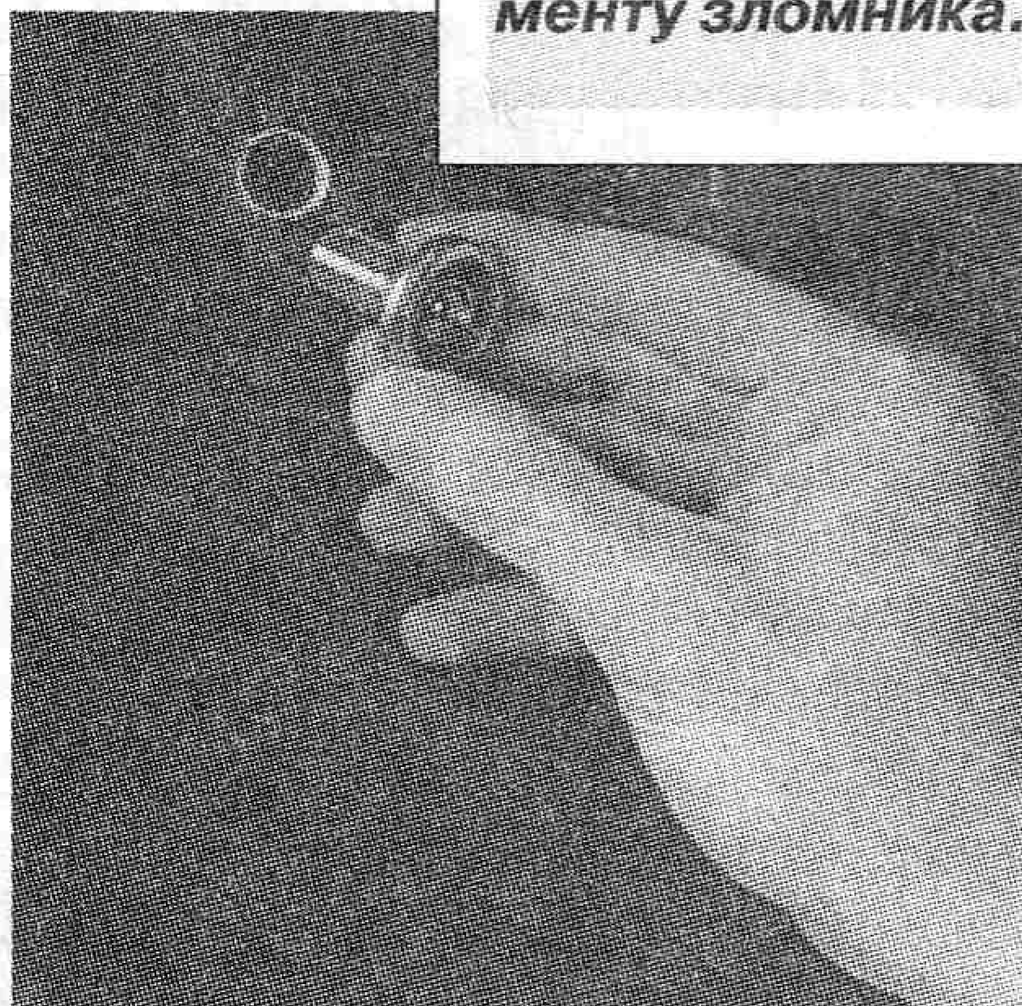
Вічко

Обладнане оптичним пристроєм вічко дає змогу побачити, хто стоїть перед вашими дверима. І якщо це незнайома людина або сумнівна особа, то можна просто не відчиняти двері.

Вічка вставляються в будь-яке дверне полотно. Для цього потрібно тільки просвердлити отвір певного діаметра.



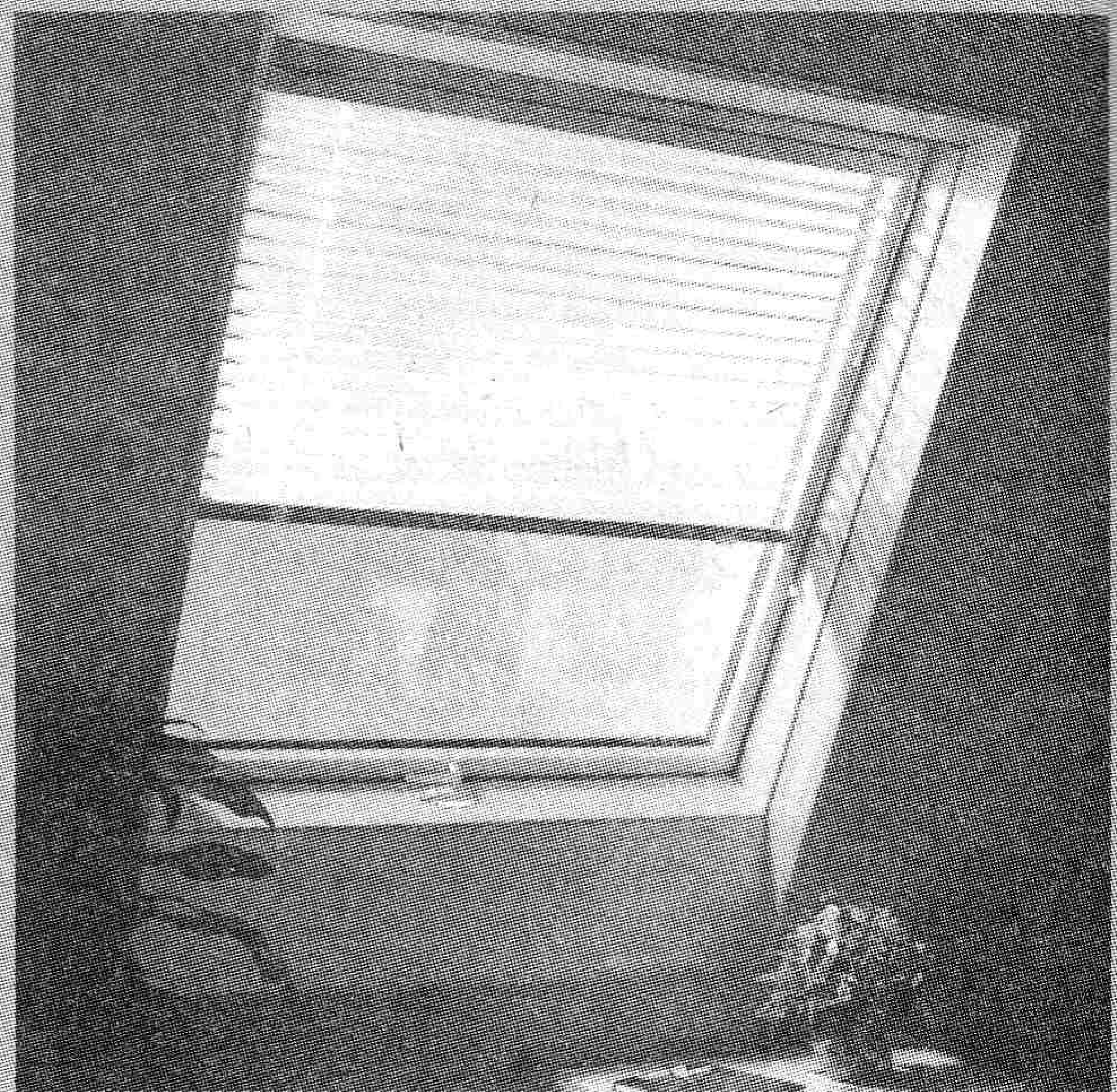
Зовні вічко має міцно прилягати до поверхні дверей, щоб бути недоступним для інструменту зломника.



Для вічка у дверному полотні просвердлюють невеликий отвір, щоб своєю циліндричною частиною цей оптичний прилад точно увійшов у нього.

Найкраще купувати вічка із широким кутом огляду. У цьому випадку ви зможете побачити й людину, яка сидить перед дверима навпочіпках.

Підготував
Г. Галкін



Придбав невеличкий будиночок у селі. Хочу його трохи модернізувати, зокрема на даху зробити кімнату, безперечно, з вікнами. Як зробити кімнату, уявлення маю, а от з вікнами не дуже. Тому маю запитання: як по-сучасному змонтувати вікно і чим зсередини можна оформити проріз?

Олег Іванов,
м. Київ

Під час установки віконного блоку зовсім не обов'язково забиратися на дах – усі роботи можна проводити зсередини. Подбайте про заходи безпеки: обгородіть майданчик перед будинком, щоб молоток, який ненароком упаде, черепиця або брус, не травмували кого-небудь. Установлювати віконний блок, як і робити проріз у покрівлі, краще з помічником. Урахуйте, що для припасування й монтажу деталей блоку вам знадобиться багато місця. Заздалегідь підберіть і акуратно розкладіть усі матеріали й інструменти, щоб робота йшла без затримок.

Що потрібно знати

❖ Намітити розміщення монтажних кутників на рамі й на кроквах.

❖ Вставити в проріз і тимчасово закріпити віконну раму.

❖ Вимірами рами по діагоналі перевірити, чи немає перекосів.

❖ У певній послідовності встановити деталі зовнішньої рами.

❖ Закріпити водовідлив.

❖ Підігнати черепичну плитку для укладання з боків від прорізу.

❖ Навісити стулку.

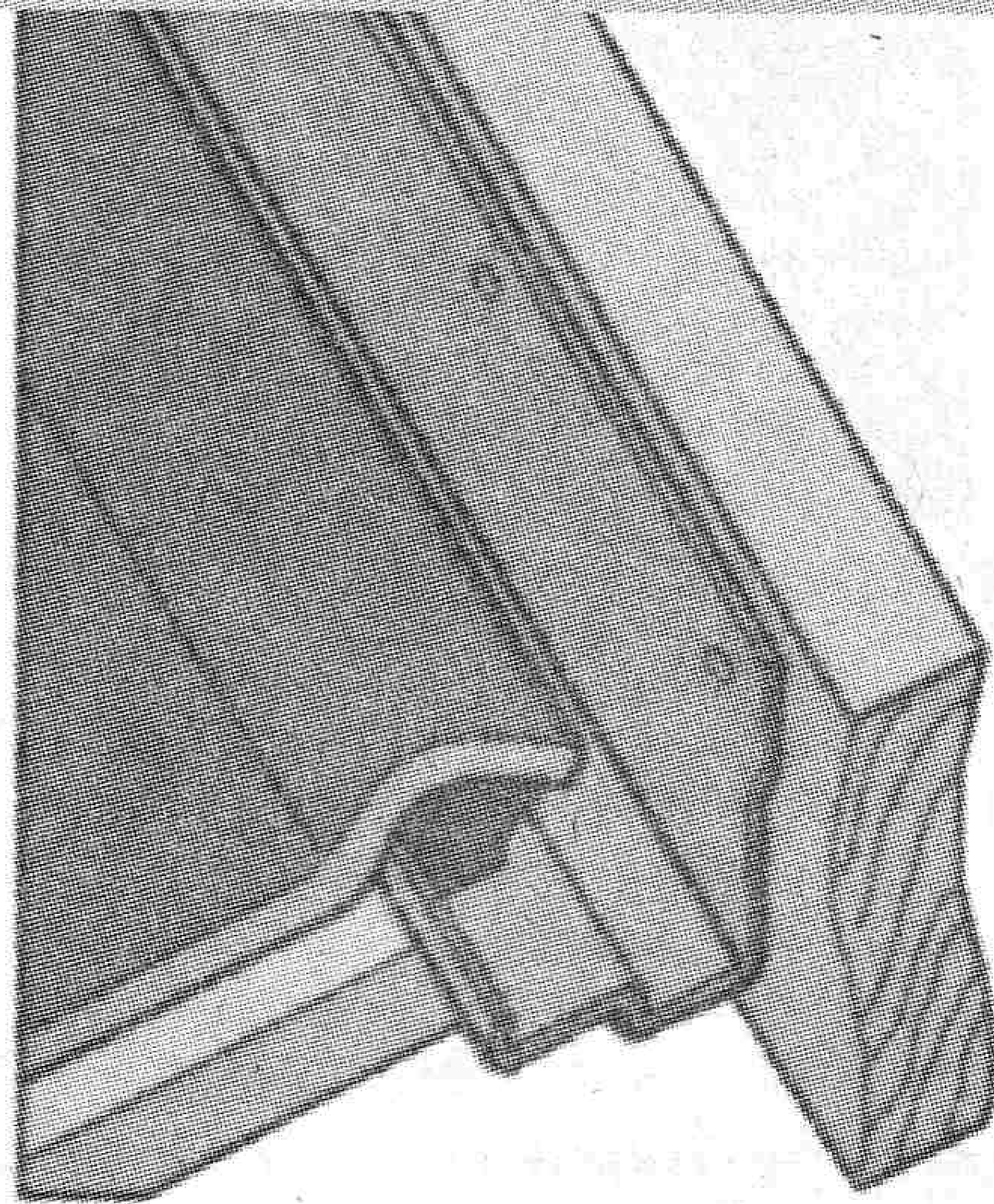
❖ Оформити проріз зсередини.

Вікно на горищі — самотужки

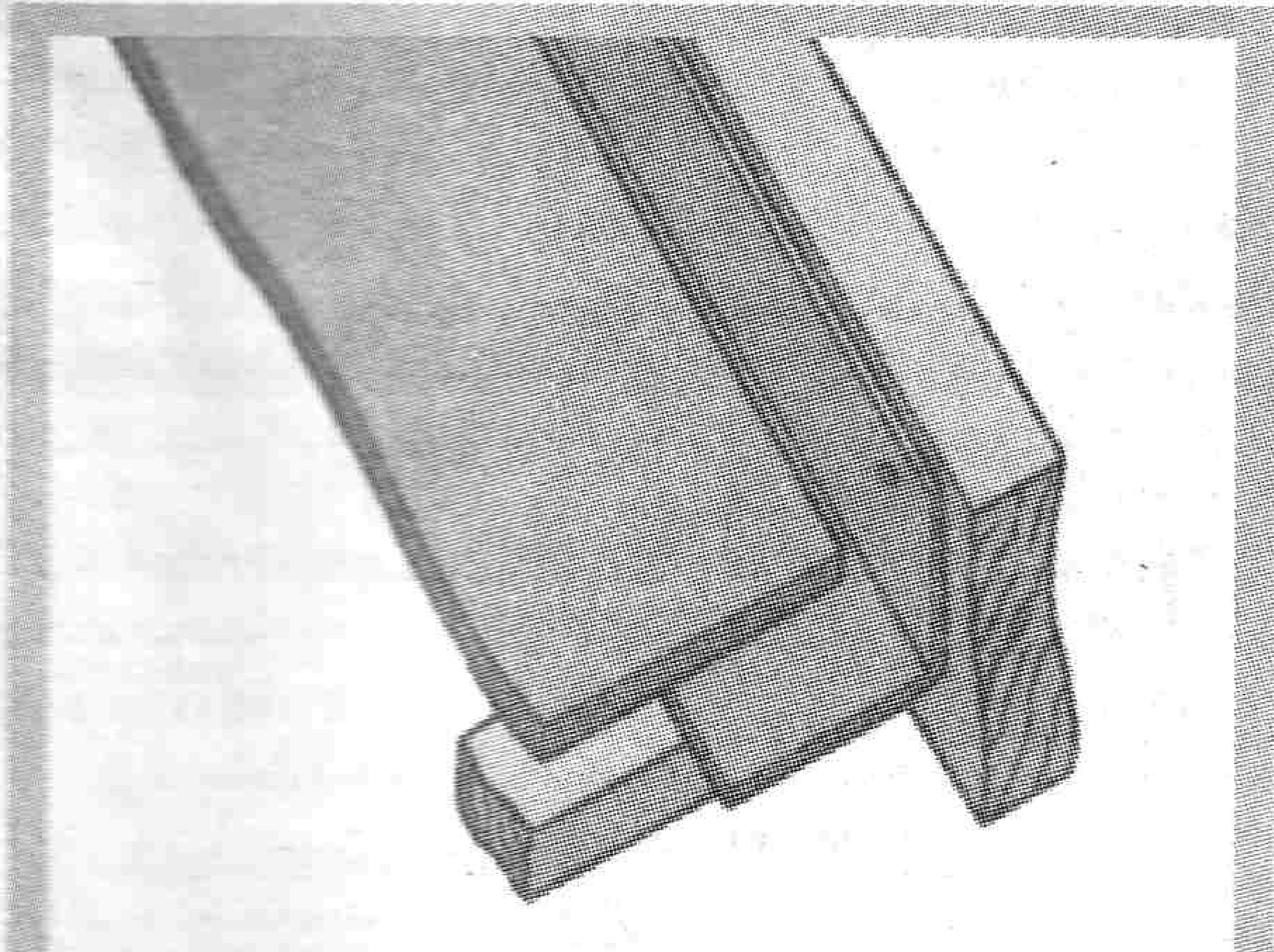
Бічне ущільнення між рамою і покрівлею

Отож, вам треба змонтувати бічні частини рами. Їх установлюють на дерев'яній коробці, пригвинчуючи до неї шурупами, а виступаючі частини прибивають до планок латування оцинкованими цвяхами. Ці частини рами мають загнуті краї догори, завдяки чому дощова вода не потрапляє під черепицю збоку.

Після того як ви укріпили бічні частини рами, беріться за черепицю. Якщо до прорізу вгорі й внизу прилягають ряди цілих плиток, то з боків цілі плитки вміщуються не завжди – часто їх доводиться розрізати. Відстань від крайньої плитки до



Такий складний профіль має бічна деталь зовнішньої рами, виготовленої під покрівлю із черепичним покриттям.



Між L-подібною бічною деталлю зовнішньої рами й шиферною плиткою міститься бітумна маса для герметизації швів.

зовнішньої рами має становити від 3 до 5 мм. Цвяхом накресліть лінію розламу.

Під час вимірювання і розмітки врахуйте, що виступ внизу на тильньому боці плитки, яким вона опирається на латування, не можна виламувати повністю, інакше плитці не буде чим триматися.

Укладаючи черепицю, вам знову знадобляться ті ущільнювальні смуги, які ви вийняли, коли розкривали покрівлю. Укладіть смуги якомога щільніше до зовнішньої рами (краще у два шари), щоб у щілину між рамою й черепичним покриттям не потрапляли сніг і дощ.

Вибираючи віконний блок для вбудовування в дах, необхідно враховувати тип дахового покриття.



Один з елементів бічних частин рами, як і водовідлив, виступає за край коробки. Але лежать ці елементи не над, а під черепицею.
Підігнані черепичні плитки укладають впритул до зовнішньої рами. Її виступаюча частина, загнута по краях догори, заходить під плитки.

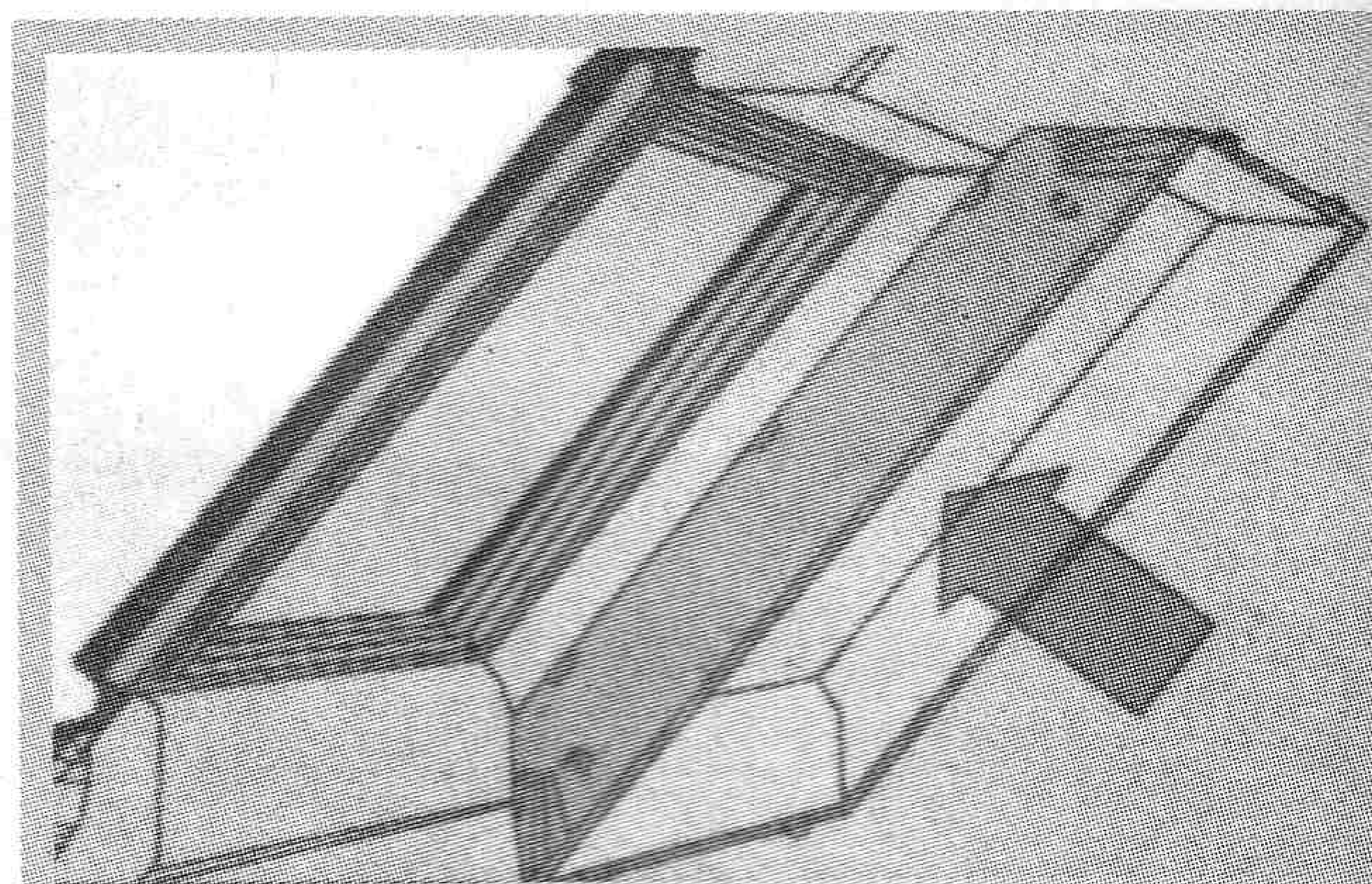
Припасування черепичної плитки



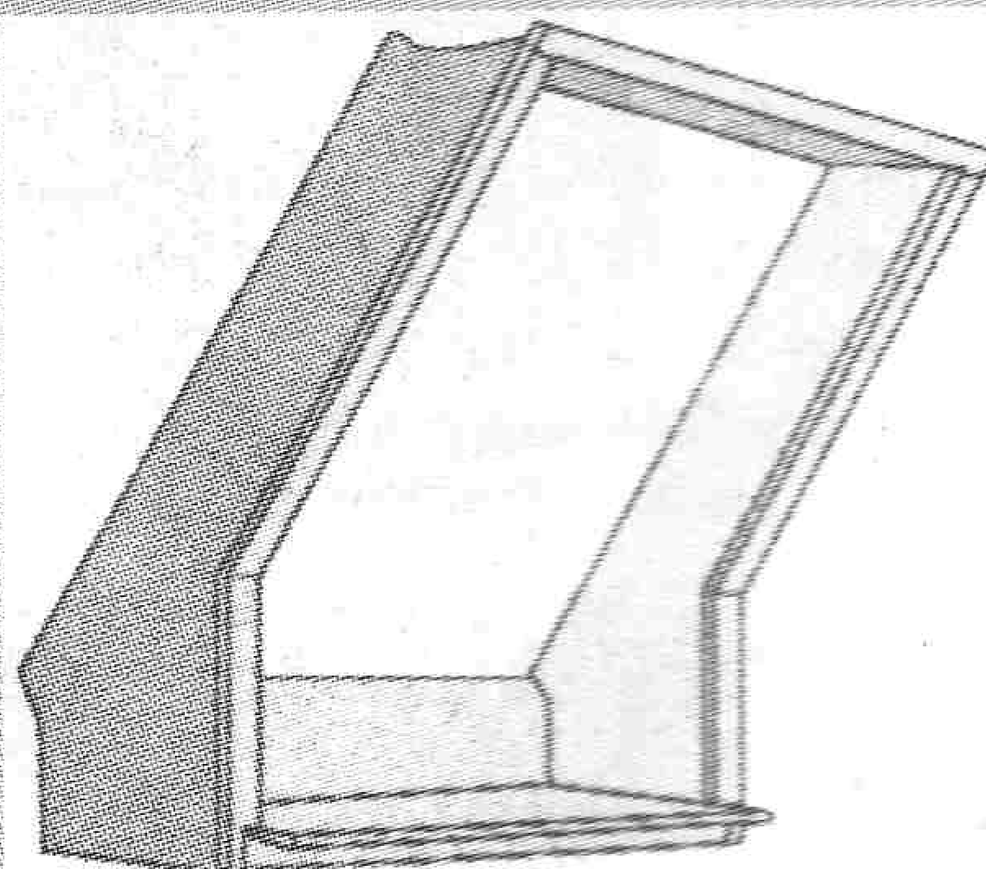
Установка вікна завершується навішенням стулки. Тепер можна оформити проріз зсередини.

Кутовій шліфувальній машинці піддається будь-яка плитка. Установіть ріжучий диск для роботи з каменем і відріжте, якщо потрібно, частину виступу внизу на тильному боці плитки. Працюйте в захисних окулярах!

Щоб одержати поздовжній розлам, на плитці попередньо проріжте канавку завглибшки в кілька міліметрів. Потім несильно постукайте молотком уздовж канавки, і плитка розколеться.



Основні деталі оформлення спочатку збирають, а потім готову коробку вставляють у проріз.



Якщо вікно розміщене на звичайній висоті (80–90 см від підлоги до нижнього краю вікна), то можна встановити підвіконня.

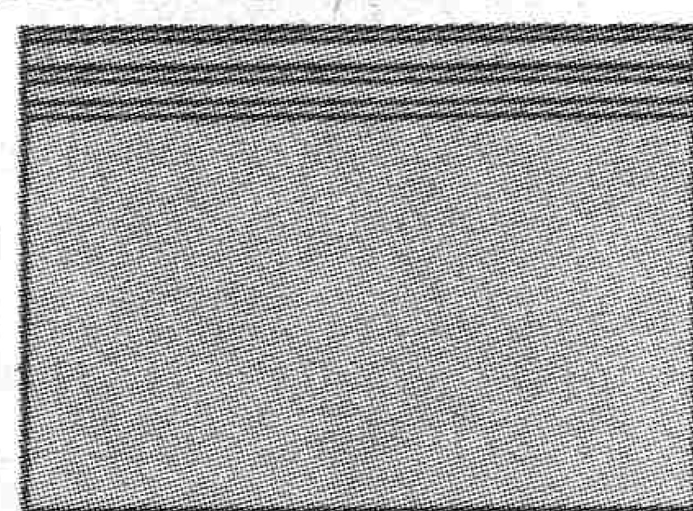
Оформлення прорізу зсередини

Після того як ви установили віконний блок і навісили стулку, можна братися до внутрішнього оформлення прорізу. Під час укладання ізоляційного матеріалу потрібно добре заповнити всі порожнечі між рамою й опорними елементами даху – інакше з'являться "містки холоду".

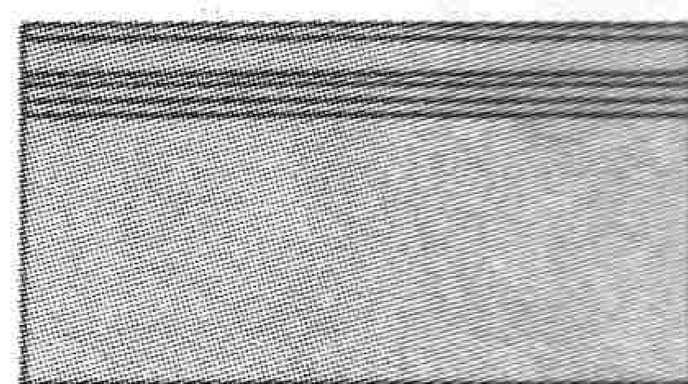
Перед початком роботи вирішіть, чи скористаєтеся ви готовим набором деталей для оформлення прорізу, чи будете виготовляти такі деталі власноруч. Для горищних вікон майже всіх видів можна придбати подібні набори; їх потрібно тільки привести у відповідність до товщини покрівлі.

Якщо ви маєте намір оббити горищне приміщення деревом, то для оформлення віконного прорізу краще використовувати матеріали або готові деталі з дерева тої ж породи й сортності.

Перевага придбання готового набору деталей для внутрішнього оформлення прорізу: усі компоненти вже припасовані за розмірами.



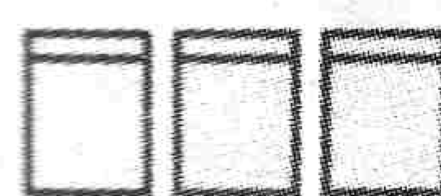
Поперечна частина



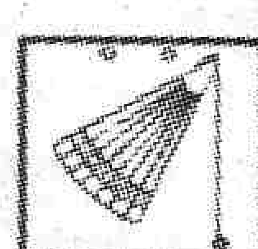
Поперечна частина

Ущільнювальна смуга

Ущільнювальна планка

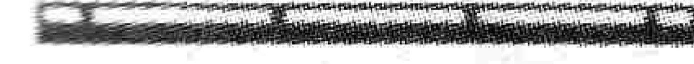


Кишені



Вимірник нахилу даху





Рейки для швів

Бокова частина

Справа вгорі

Зліва вгорі

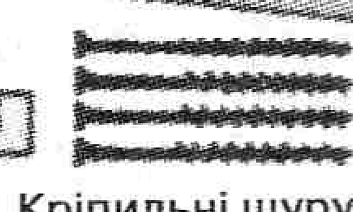
Бокова частина







Верхня зовнішня планка



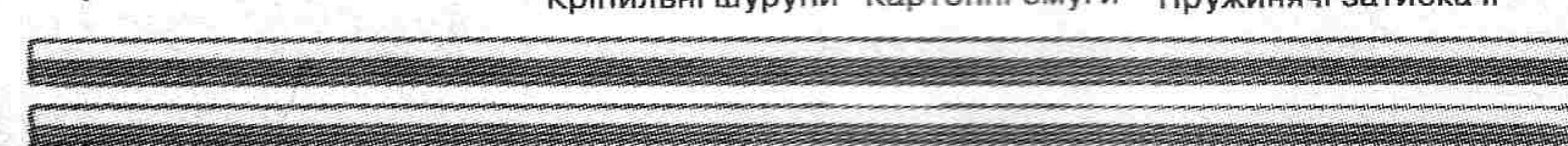
Кріпильні шурупи



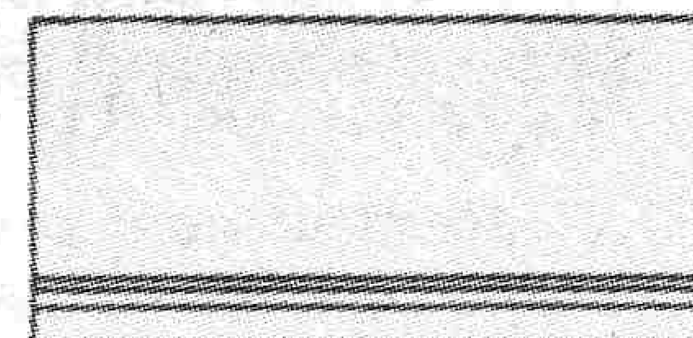
Картонні смуги



Пружинячі затискачі

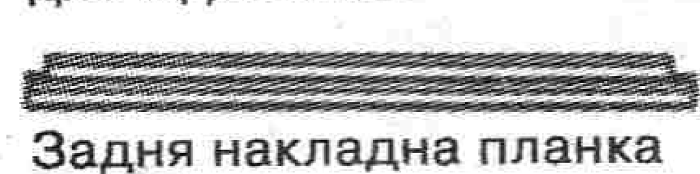


Бокові зовнішні планки

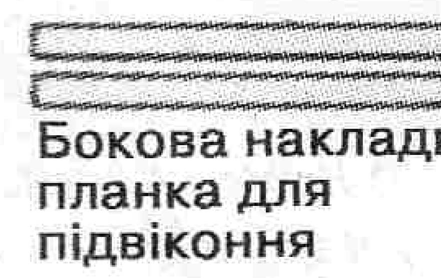


Підвіконня

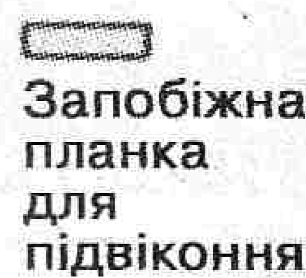
Передня накладна планка для підвіконня



Задня накладна планка для підвіконня



Бокова накладна планка для підвіконня



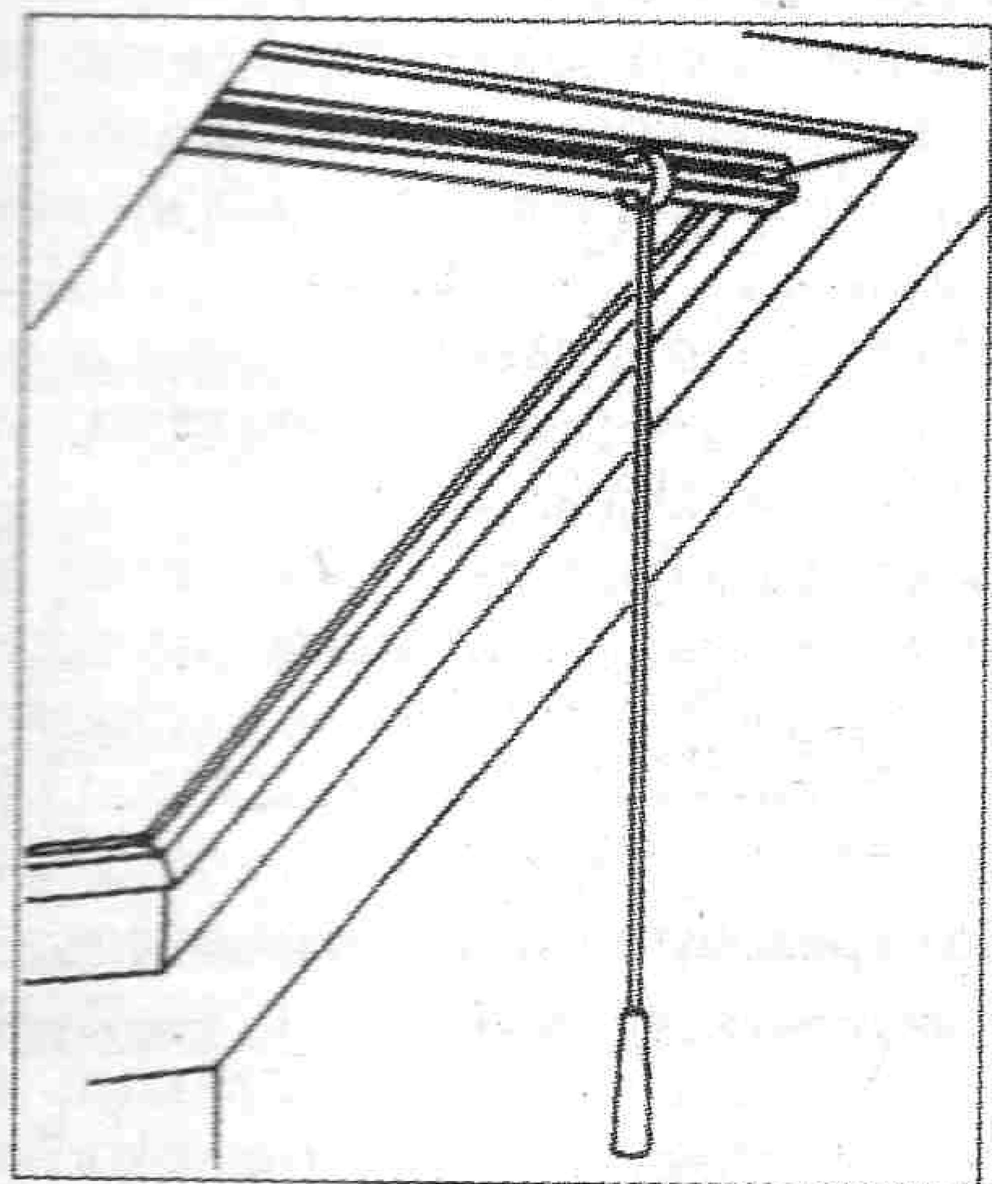
Запобіжна планка для підвіконня



Блок із чотирьох однакових вікон має вигляд як одне велике вікно.

Щоб горищне приміщення добре освітлювалося, установіть кілька вікон – у ряд або один над одним. Використовуйте спеціальні віконні блоки, які можна розмістити майже впритул, створюючи в такий спосіб більші віконні площі. При цьому несучі конструкції даху залишаються цілими, оскільки розміри окремого віконного блоку дають змогу розміщувати його точно між кроквами.

Для вікон, розташованих високо, пропонуються різні пристосування: з електроприводом і дистанційним керуванням.



Різні пристосування дають змогу відчиняти й зачиняти високо розташовані вікна.

І захист, і декор

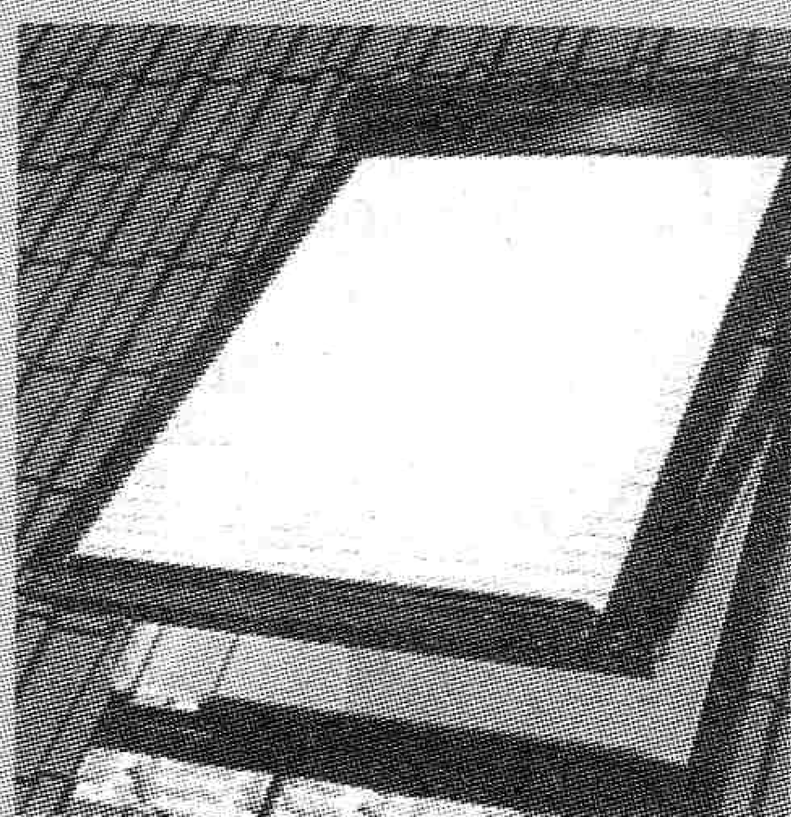


Для будь-якого вікна знайдеться підходяща за розмірами, кольором і малюнком маркіза.

Багато виробників віконних блоків випускають різноманітні супутні товари. Тому не важко буде підібрати до певного блоку підходящі за розміром рольвіконниці, жалюзі тощо. Асортименти цих товарів дуже широко і постійно обновлюються. Так, з'явилися захисні рольвіконниці, які не тільки затемнюють вікна, але й захищають їх від ушкоджень. Вибираючи супутні товари, укажіть тип і розмір свого вікна, щоб придбане приладдя підійшло до нього.

До горищних вікон можна підібрати різні пристосування для закріплення штор і гардин.

Жалюзі



Зовнішні жалюзі для горищних вікон продаються в комплекті з віконним блоком. Установити такі жалюзі нескладно.

Кращим засобом захисту від сонячних променів є зовнішні жалюзі, що захищають скло й приміщення від нагрівання, що особливо цінно для горищних приміщень, вікна в яких відкриті для сонця.

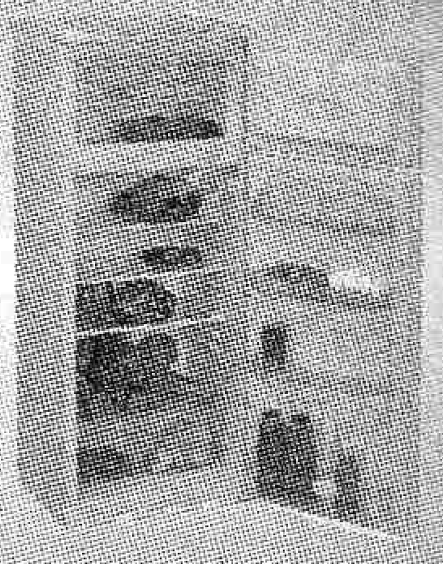
Затемнити вікна із зовнішнього боку можна й за допомогою маркізи – полотняного навісу, яку розміщують у згорнутому вигляді в ящику над вікном і, коли потрібно, витягують із ящика. Відчиняти або зачиняти вікно можна й при спущеній маркізі.

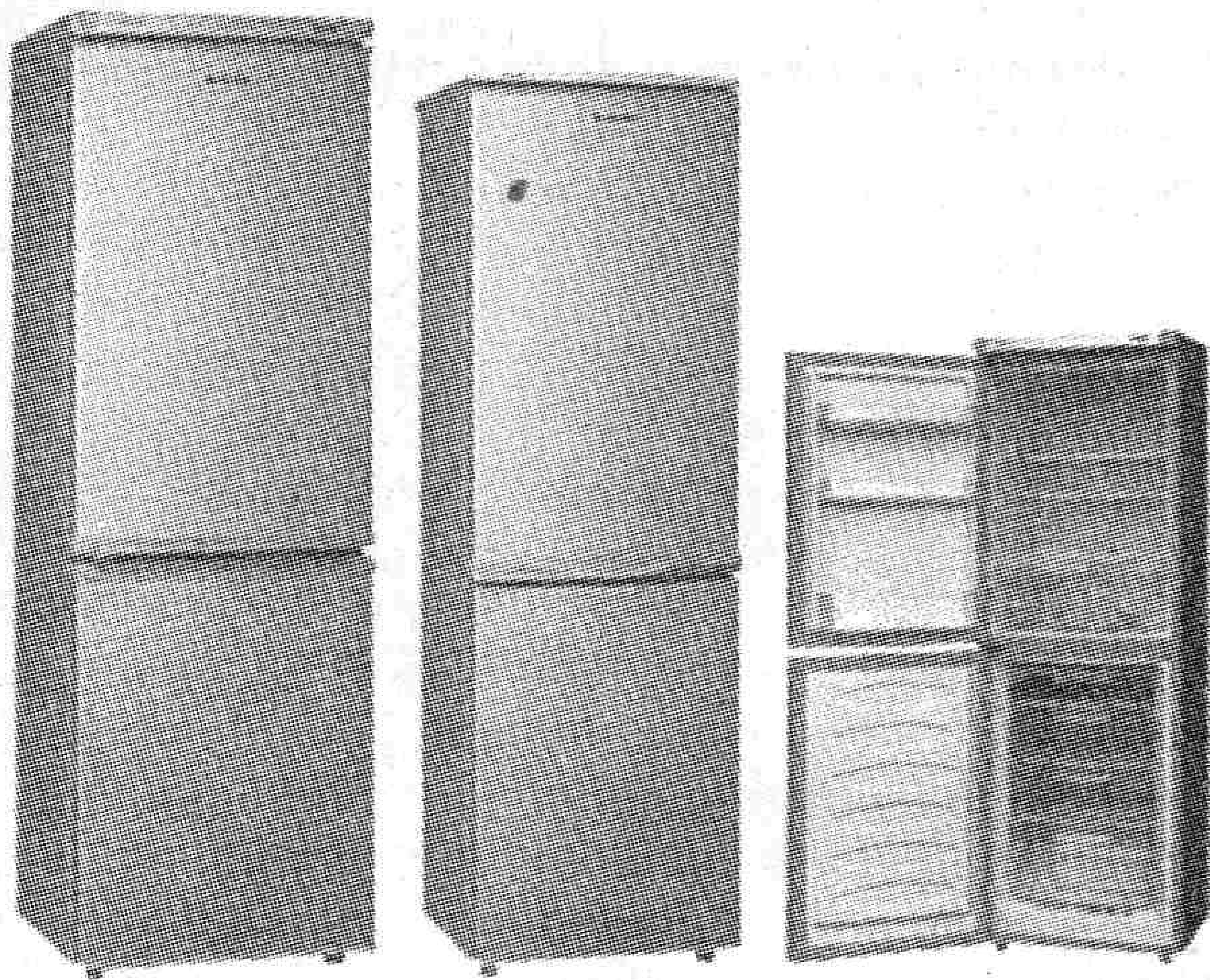
Жалюзі також можна піднімати й опускати, але для цього використовується окрема рама як напрямна.



Декоративні рольвіконниці захищають від яскравого сонця й сторонніх поглядів; вони також прикрашають кімнату.

Важка справа – купівля холодильника





Якщо ви збираєтеся в найближчому майбутньому придбати холодильник, то перед вами постане доволі складна проблема вибору. Холодильники – той вид побутової техніки, що у наш час найактивніше продається на ринку; до того ж розмаїтість моделей, пропонованих покупцям, дуже велика.

ВЕЛИКИЙ ЧИ МАЛЕНЬКИЙ?

Насамперед варто визначитися з обсягом холодильника. Розміри холодильної камери мають відповідати способу життя вашої родини. Полюбляєте робити запаси – купуйте більший холодильник. Холодильна камера в холодильнику не повинна бути набита продуктами під зав'язку – повітря має вільно циркулювати між упаковками. З іншого боку, якщо навколо вас гарні магазини, де завжди можна купити свіжу їжу, то й холодильну камеру вибирайте меншу. Так ви заощадите електроенергію й дорогоцінний простір на кухні. У цей час практично всі холодильники виготовляються без застосування фтористо-хлористих сполук вуглецю. Як споживачеві вам, звичайно, можна й не знати, як працює холодильник і що там по трубках тече, але все-таки приємно усвідомлювати, що у вас сучасний холодильник, що ні в процесі виробництва, ні під час експлуатації й навіть утилізації ніяк не впливає на озоновий шар.

Для стандартної родини з 3–4 осіб цілком достатньо холодильника місткістю 300–320 л. Найчастіше це **двокамерний агрегат** з холодильною камерою обсягом не менш 200 л. У цьому разі в холодильнику зможе **поміститися три–чотири полки** (не рахуючи тих, що на дверцятах) і два містких ящики для овочів і фруктів.

Деякі господарки, особливо ті, хто звик один–два рази на місяць закуповуватися "по-крупному", воліють до стандартного двокамерного холодильника докуповувати ще й окрему морозильну камеру. Але це підходить тільки тим, перед якими не стоїть проблема нестачі простору на кухні.

Холодильники великого обсягу також купують тільки ті покупці, котрі мають у своєму розпорядженні великі простори кухні. Як правило, це холодильники "Side-by-Side", тобто ті, у яких морозильна й холодильна камери не поставлені одна на одну, а стоять поруч, причому кожна оснащена власними дверцятама. Купуючи модель такого рівня, ви навряд чи зіштовхнетеся із проблемою нестачі місця для зберігання продуктів і до того ж познайомитеся із найновітнішими системами збереження їхньої свіжості.

СТАНДАРТНІ ГАБАРИТИ

Стандартними габаритами холодильника можна вважати: ширина – 60 см; глибина – 60 см; висота – до 2 м.

ЩО КРАЩЕ: ОДИН ЧИ ДВА КОМПРЕСОРИ?

Два компресори в холодильнику-морозильнику краще, тому що вони значно збільшують ресурс його роботи. Кожний компресор відповідає лише за одну камеру, один – за холодильне відділення, а другий – за морозильне, внаслідок чого в кожній камері швидше досягається запрограмована температура й збільшується потужність заморожування.

Що ж до енергоспоживання, то двокомпресорні холодильники споживають електроенергії трохи більше, ніж їхні однокомпресорні побратими.

УНИЗУ ЧИ ВГОРІ?

Скажімо, ви вирішили спинитися на дводверній двокамерній моделі. Тепер треба вирішити, де в холодильнику має бути морозильна камера. Холодильники з верхнім розташуванням морозильної камери зручні для зберігання великих шматків м'яса, риби, але незручні для зберігання сипких продуктів. Морозильна камера в них звичайно розділена знімною полицею на два відділення. Такі холодильники ніколи не бувають вище 1,76 м, тому, якщо ви вирішили купити собі двометрового красеня, цей вибір не для вас. До достоїнств таких холодильників можна віднести наявність полиць на дверцятах морозильної камери й більший обсяг холодильної камери.

Якщо ви хочете мати більшу морозилку, зберігати в ній не тільки м'ясо, рибу, але і ягоди, заморожені на зиму, то вам потрібний холодильник з морозильною камерою внизу. Таких зараз більшість. Морозильник звичайно являє собою три висувних пластмасових ящики. Однак варто враховувати, що його обсяг збільшений за рахунок зменшених розмірів холодильної камери. Це ідеальний вибір для тих, хто не любить робити великих запасів покупної або приготовленої їжі, але хоче зберігати цілий рік заготовлені влітку свіжі ягоди. При цьому місця вистачить ще й для роздільного зберігання риби, м'яса й напівфабрикатів. Ще один привід для купівлі такого холодильника буде у вас у тому випадку, якщо ви вже маєте справний однокамерний холодиль-

ник, але його обсягу недостатньо. Купивши новий двокамерний холодильник з морозильною камерою внизу, ви одержуєте додатково майже таку ж холодильну камеру, як у старому холодильнику, і доволі містку морозильну камеру.

ЩО ПОТРІБНО ЗНАТИ ПРО МОРОЗИЛЬНУ КАМЕРУ

Якщо ви любите заготовляти продукти про запас і хочете серед зими поласувати суницею зі своєї дачної ділянки, то ваш холодильник повинен мати містку камеру, здатну швидко й глибоко заморожувати продукти. Якщо ви не збираєтеся робити запаси й у морозильнику тільки зрідка буде з'являтися шматочок м'яса або курки, то й морозильна камера потрібна невелика.

Основний параметр, за яким розрізняються морозильники й морозильні камери холодильників, – це діапазон робочих температур. У звичайному режимі роботи в морозильнику, зазвичай, підтримується температура близько -18°С, але, крім звичайного режиму, у більшості морозильників є так званий режим "швидкої заморозки" (або "суперзаморозки"). У цьому режимі роботи продукти заморожуються при дуже низькій температурі (-24 – 26 °С).

Важливою характеристикою морозильника є його заморожувальна здатність. Вона може варіювати від 3,5 до 20 кг на добу. Потужність заморожування більше 10 кг звичайній господарці, як правило, ні до чого; такі морозильники придбавають торгові центри, кафе, ресторани тощо.

Як дізнатися, на що здатне морозильне відділення? Для цього достатньо порахувати кількість зірочок, нанесених на дверцята:

* (-6 °С) – можливе зберігання заморожених продуктів не більше тижня;

* * (-12 °С) – заморожені продукти можна зберігати місяць;

*** (-18 °С) – заморожені продукти зберігаються понад три місяці.

Якщо на морозильнику значиться **** (-18 °С і нижче), то в ньому заморожують свіжі продукти. М'ясо при цьому може зберігатися рік.

Хоча температура в низькотемпературному відділенні холодильника * * * і в морозильнику * * * * однакова – мінус 18 °С, функції цих камер різні. Морозильник призначений не лише для зберігання, а й для швидкого заморожування свіжих продуктів до -18 °С і нижче. І чим швидше вони заморозяться, тим краще збережеться смак, колір і зовнішній вигляд, невеликі будуть втрати вітамінів – менше, ніж за консервування.

Коли холодильник працює в режимі зберігання, компресор включається періодично – для підтримки в морозильній камері потрібної температури. Якщо потрібно заморозити свіжі продукти, включають режим прискореного заморожування. Компресор починає працювати безупинно – і температура в камері знижується до -24–30°С. При цьому витрата електроенергії помітно збільшується. Так що, заморозивши продукти, краще перемкнути морозильник назад у режим зберігання.

ПОРЯДОК РОБОТИ МОРОЗИЛЬНОЇ КАМЕРИ

Варто знати, що:

◈ зелена лампочка горить постійно, це свідчить про те, що морозильник увімкнений в електромережу;

◈ жовта лампочка загориться під час перемикання морозильника на режим *"ЗАМОРОЖУВАННЯ"*;

◈ червона лампочка загориться тоді, коли температура в морозильнику недостатньо низька. Завантаження морозильника продуктами варто робити не раніше ніж через 12 годин після його увімкнення в мережу.

Для збереження високої якості продуктів не рекомендується одночасно заморожувати більше 20 кг свіжих продуктів.

Заморожування свіжих продуктів відбувається у такому порядку:

◈ за 6 годин до завантаження свіжих продуктів перемкніть морозильник на режим *"ЗАМОРОЖУВАННЯ"*. Завантажте свіжі продукти. Через 24 години після завантаження свіжих продуктів перемкніть морозильник на режим *"ЗБЕРІГАННЯ"*.

УВАГА! Своєчасне перемикання на режим *"ЗБЕРІГАННЯ"* сприяє економії витрати електроенергії.

◈ Завантажуючи на зберігання раніше заморожені продукти, перемикати морозильник на режим *"ЗАМОРОЖУВАННЯ"* не треба.

◈ Додатково температуру в морозильнику можна відрегулювати за допомогою терморегулятора. Поворотом ручки терморегулятора за годинниковою стрілкою досягається зниження температури в морозильнику, проти годинникової – підвищення.

◈ Поділка 1 відповідає найвищій температурі, поділка 7 – найнижчій.

◈ Морозильник призначений для заморожування свіжих продуктів, і таких, які вже пройшли кулінарну обробку, для зберігання заморожених продуктів та приготування кубиків льоду.

◈ Продукти мають бути запаковані. Пакувальний матеріал має бути неушкодженим. Не можна використовувати для пакування рідин скляні ємкості.

◈ Рекомендується вказувати на кожній упаковці найменування продукту, дату закладання.

◈ Зберігаючи продукти, заморожені в домашніх умовах, дотримуйтеся строків зберігання. Зберігаючи продукти, заморожені промисловим способом, дотримуйтеся строків зберігання, зазначених на упаковці.

Не рекомендується поміщувати в морозильник продукти, не охолоджені до кімнатної температури. Заморожуючи свіжі продукти, не допускайте їхнього прямого контакту з раніше замороженими продуктами. Для цього вчасно перекладайте заморожені продукти на попередньо звільнені місця у кошиках.

Не рекомендується повторно заморожувати розморожені продукти. Повторне заморожування рекомендується тільки після кулінарної обробки.

Для приготування кубиків льоду заповніть форму для льоду водою й помістіть у морозильник. Не слід зберігати шипучі напої в морозильнику.

Розморожування продуктів можна виконувати різними способами залежно від виду продуктів і розміру пакета (про це – в наступних номерах "ДСГ").

ТЕМПЕРАТУРА

Як правило, у холодильниках є можливість змінювати температуру від 0 до плюс 9°С, а в морозильному відділенні – від мінус 18 до мінус 24°С (глибоке заморожування-super).

◈ 0-+2 °С – температура для зберігання свіжого м'яса, риби, приготовлених страв;

◈ +4 °C – температура для зберігання коренеплодів (картопля, морква);

◈ +8 °C – температура для зберігання інших овочів і фруктів;

◈ -18 °C – температура для зберігання заморожених продуктів;

◈ -24 °C і нижче – температура для заморожування свіжих продуктів (ягоди, м'ясо тощо) – це тимчасовий температурний режим роботи морозильника.

SUPER-ЗАМОРОЖУВАННЯ І ДЛЯ ЧОГО ВОНО ПОТРІБНЕ?

"Super"-заморожування варто розуміти як глибоке заморожування. Оптимальна температура зберігання заморожених продуктів – мінус 18 °C, а глибоке заморожування – мінус 24 °C необхідна для заморожування продуктів. Функцією глибокого заморожування слід користуватися в такий спосіб: спочатку, увімкнувши кнопку "super", дочекатися доведення температури в морозилці до мінус 24 °C і нижче (на це піде кілька годин), а потім завантажити в морозильне відділення свіжі продукти, які при такій температурі швидко покриваються крижаною плівкою, зберігаючи тим самим свій смак і форму, тому що вповільнюються процеси "старіння" і в'янення. Після повного замерзання кращі холодильники-морозильники автоматично переходять на стандартний режим експлуатації морозильного відділення – мінус 18 °C.

СИСТЕМИ ОХОЛОДЖЕННЯ В СУЧАСНИХ ХОЛОДИЛЬНИКАХ

Сучасні холодильники з кожним роком стають дедалі досконалішими, і холодильна камера – це вже не просто ящик, у якому холодно. Щоб створити оптимальні умови для зберігання продуктів, у деяких моделях створюється примусова циркуляція холодного повітря. А система охолодження численними потоками, спрямованими з різних боків, забезпечує швидке й рівномірне охолодження продуктів. Електроніка й автоматика проникли й у холодильники. Є моделі холодильників, у яких термодатчики визначають ще теплого "новачка", що потрапив у камеру, і направляють саме на нього потужний потік холодного повітря.



На сучасному ринку побутової техніки продається усе менше й менше холодильників з ручною системою відтавання. Холодильна камера в сучасних агрегатах практично завжди обладнана автоматичною системою розморожування. Ця система може працювати двома способами: або взагалі не допускати утворення "сніжної шапки", або поступово розморожувати її. Холодильники першого типу звичайно називають "вітряними", а моделі другого типу – "плакучими".

У "вітряних" холодильниках, зазвичай, забезпечується примусова циркуляція холодного повітря. Численні різноспрямовані потоки повітря розподіляються по всьому обсягу камери й створюють умови для швидкого й рівномірного охолодження продуктів. Волога виводиться за межі камери, тому її конденсації на стінках холодильника не відбувається й додаткового ручного розморожування не потрібно. Найпростіший вид такої системи авторозморожування, як правило, використовується в морозильних камерах і називається "No Frost" ("Без інею"). Різні виробники по-різному вдосконалюють і модифікують автоматичні системи відтавання й дають їм різні назви.

Найчастіше в описах моделей різних фірм трапляється термін "багатопотокова система охолодження" ("Multi Air Flow"), що означає охолодження камери безліччю різноспрямованих потоків холодного повітря. У камері, яка охолоджується у такий спосіб, підтримується рівномірніша температура й вологість. У сучасних агрегатах вентилятор, зазвичай, схований від очей і розташований на задній панелі холодильника, хоча залежно від виробника він може також розміщуватися між холодильною й морозильною камерами, у верхній панелі й навіть вбудовуватися у дверцята. Деякі виробники захищають продукти від проникнення зовні теплішого повітря за допомогою системи "повітряної завіси", що створює між дверцятами й внутрішнім простором холодильника рівномірний вертикальний потік холодного повітря.

"Плакучі" холодильники працюють за іншим принципом. У таких моделях щораз у період зупинки компресора волога конденсується на задній стінці камери й краплями стікає по напрямному каналу в спеціальну ємкість, розташовану над агрегатом, де волога випаровується. При цьому в холодильній камері підтримується підвищена вологість, і продукти не висихають. Частота й тривалість циклів відтавання залежать від установки ручки терморегулятора, завантаження холодильника продуктами, температури навколишнього середовища. Як правило, розморожувати холодильну камеру в таких моделях немає необхідності. Але, оскільки за мінусової температури конденсат замерзає й перетворюється в іній, морозильна камера потребує періодичного розморожування (при середній завантаженості продуктами – приблизно 2–3 рази на рік).

Іноді в одній моделі присутні обидві системи: у таких випадках морозильна камера обладнана вентилятором, що забезпечує постійну циркуляцію холодного повітря й не дає змоги інею намерзати на стінках, а холодильна камера автоматично розморожується за допомогою "плакучої" стінки.

НУЛЬОВА ЗОНА Й ДЛЯ ЧОГО ВОНА ПОТРІБНА

Термін зберігання продуктів прямо залежить від температури: чим нижча температура, тим довше зберігаються продукти, але деякі продукти не можна або небажано зберігати за мінусової температури (наприклад, парне м'ясо, свіжа риба, свіжі ягоди, сир, зелень). Такі продукти варто зберігати за температури 0°С, тому для зберігання таких продуктів деякі моделі холодильників-морозильників мають спеціальну "нульову" зону, в якій підтримується температура близько 0°С. Відзначимо, що за 0° у продуктах набагато краще зберігаються поживні речовини й вітаміни.

Звичайно ця зона підрозділяється на дві: "суху" й "вологу". У першій можна зберігати запаковані м'ясо й птицю упродовж тижня, а рибу й свіжі морепродукти – навіть довше. Умови зберігання в цій кліматичній зоні наближені до промислових холодильних установок: температура близько 0°С і вологість не вища 50%. Ви, звичайно, уявляєте, який вигляд матиме нарізана шинка, що пролежала п'ять днів у звичайній холодильній камері (за + 5°С). Вона трохи втратить свіжість, але смак свій збереже. Точно такою ж буде шинка, яка пролежала в сухій нульовій зоні 15 днів. У "вологій" зоні свіжа зелень, овочі, які швидко псуються, фрукти й трави зберігаються в такому вигляді, начебто ви їх тільки-но принесли з ринку. За температури близько 0°С і відносної вологості 90% поживні речовини, вітаміни й смакові якості зберігаються удвічі довше, ніж у звичайній холодильній камері.

СУЧАСНІ ХОЛОДИЛЬНИКИ ВМІЮТЬ ЗАОЩАДЖУВАТИ

Кожний холодильник умовно відносять до одного з класів енергоекономічності. Витрата електроенергії мінімальна у холодильників А-класу, максимальна – G-класу. Агрегати В і С вважаються економічними, D позначає проміжне значення електроенергії, яка витрачається, буква Е вказує на високу витрату електроенергії. Безперечно, більшість європейських холодильників належить до перших трьох класів. Виробники з Росії й країн СНД також дотримуються прийнятої класифікації приладів з енергоекономічності й намагаються зменшити обсяг енергії, що витрачається.

Для економії електроенергії варто дотримуватися кількох правил, які не вимагатимуть від вас ніяких додаткових зусиль:

1. Гарячу їжу перед тим як поставити в холодильник, охолодіть до кімнатної температури, не розташовуйте холодильник біля плит, печей, радіаторів та інших джерел тепла.

2. Уникайте непотрібного відчинення дверцят і не залишайте її відчиненими на тривалий час.

3. Змінюйте положення терморегулятора залежно від заповнення холодильника продуктами.

4. Якщо не збираєтеся зберігати продукти в морозильній камері тривалий час, то зовсім ні до чого задавати там найнижчу температуру зберігання.

ХОЛОДИЛЬНИК ЯК ЧАСТИНА ІНТЕР'ЄРУ

Вибір стилю, в якому буде оформлена ваша кухня, – справа суто індивідуальна. Давати будь-які рекомендації тут складно, вам самим треба гарненько подумати й прислухатися до себе. Адже в інтер'єрі, вибраному вами, господарці доведеться проводити більшу частину свого часу, від нього багато в чому залежить її настрій, а також те, наскільки смачними й приємними для ока стануть приготовлені нею страви.

Що ж тут мудрувати, скажете ви, адже холодильники в основному схожі один на одного й вибирають скоріше з урахуванням їхніх функціональних, ніж естетичних характеристик. Але зовнішній дизайн холодильників може бути доволі різноманітним. Сучасні виробники прямо-таки змагаються один з одним щодо випуску максимально зручних ручок для дверей холодильних і морозильних камер, "округляють" кути й постачають холодильники роликами для переміщення.

Останнім часом дедалі більша кількість людей обзаводиться побутовою технікою, яка вбудовується, що заощаджує простір на кухні, і дуже ймовірно, що фірма, яка займатиметься устаткуванням вашої кухні, візьметься за зміну зовнішнього вигляду вашого улюбленого холодильника відповідно до загального стилю приміщення. Холодильник може бути схований за дверима з кухонного гарнітура, і навіть найдопитливіший погляд гостя не виявить його серед безлічі шафок.

Свою "родзинку" можна знайти й у колірному вирішенні "законодавця кухні", оскільки більшість виробників холодильних агрегатів пропонують моделі різних кольорів – від найпопулярнішого білого через весь спектр відтінків аж до чорнильно-синього й чорного. Фахівці з'ясували, що людям різних темпераментів властива прихильність до певних кольорів і відтінків. Так, меланхоліки найкраще почуваються в інтер'єрі блакитного кольору, що розслаблює й діє заспокійливо. Сангвінікам, людям веселим і відкритим, оптимально підходить оптимістичний жовтий колір. Флегматиків заряджає радістю й спокоєм стабільний зелений колір. Якщо ж ви холерик, ваш колір – червоний, він буде стимулювати вашу творчу активність і створювати гарний настрій. Отож, вибирайте ретельно, може статися, що чергова геніальна ідея прийде до вас саме за сніданком, коли перед очима у вас буде холодильник "спорідненого" вам кольору.

Стверджують також, що навколишні кольори через підсвідомість впливають на апетит. Так, жовтий, червоний і до деякої міри бежевий сприяють підвищенню апетиту, а чорний, зелений і сірий, навпаки, – його зниженню.

Оформлення холодильника можна підібрати залежно від стилю інтер'єру вашої кухні. Якщо ви віддаєте перевагу "кантрі", майте на увазі, що є холодильні камери, оформлені під дерево або навіть розписані візерунками, знайомими нам з прикладного мистецтва. У кухні в стилі "модерн" добрий вигляд матиме холодильник насиченого кольору – синього, темно-сірого або навіть червоного. Для цих стилів характерне застосування сучасних матеріалів, таких як скло, метал, пластик. Сміливих рішень лякатися не варто, навпаки, це може додати вашій кухні індивідуальності. Але, якщо ви виберете, наприклад, червоний холодильник, потрібно бути готовим до того, що він стане центром вашої кухонної композиції. У цьому разі, можливо, гарний вигляд матимуть підібрані в тон до нього аксесуари, як ось: рушники, серветки, деякий посуд і прикраси. До речі, яскравий колір холодильника може бути вдало відтінений і врівноважений холодними сталевими панелями робочих поверхонь і шаф.

ЧИЩЕННЯ Й РОЗМОРОЖУВАННЯ

Який би не був автоматичний холодильник, а 2–3 рази на рік його треба обов'язково мити й чистити. Мити холодильник усередині й зовні треба тільки руками, природно не голими, а в озброєними губкою або ганчірочкою.

Перш ніж почати чистити холодильник, висмикніть його вилку з розетки й вийміть із нього всі продукти.

Якщо всередині морозильної камери утворився товстий шар льоду, дайте йому розмерзтися. Для прискорення процесу розморожування можна використати фен або обігрівач із повітряним струменем. Стежте, щоб повітряний струмінь поширювався рівномірно й надходив усередину морозильної камери ззовні. У жодному разі не ставте нагрівальні прилади в саму камеру.

Ніколи не видаляйте сніжну "шубу" або лід гострими й твердими предметами, інакше можна пошкодити стінки випарника й вивести з ладу систему циркуляції холодоагента. Потрапляння холодоагента в очі під час викиду може призвести до серйозної травми.

Для миття внутрішньої поверхні холодильника (за винятком ущільнювача дверцят) використайте теплу воду й трохи дезінфікуючого засобу. Ніколи не застосовуйте будь-які порошки або кислоти, наприклад хімічні розчинники.

Дверний ущільнювач мийте чистою водою, після чого насухо витріть. Випарник і полки мийте теплою водою.

Стежте за тим, щоб вода не потрапила до температурного перемикача або до системи внутрішнього освітлення.

Зовнішні поверхні холодильної шафи й дверей мийте злегка мильною водою. Занадто забруднені місця можна почистити складом із зубного порошку й нашатирного спирту (у пропорції 2:1) або спеціальними засобами в аерозольній упаковці.

Вимитий холодильник протріть м'якою тканиною або фланеллю зовні й усередині.

Якщо ви надовго їдете у відпустку, вийміть із холодильника всі продукти, вимийте його й залиште двері відчиненими. Тоді після повернення вам не доведеться боротися із затхлим, неприємним запахом усередині холодильника.

ЯК УСУНУТИ НЕПРИЄМНИЙ ЗАПАХ У ХОЛОДИЛЬНИКУ

Якщо вам не вдалося уникнути цієї неприємності й у вашому холодильнику з'явився затхлий запах, треба нарізати шматочками чорний хліб, розкласти його по полицях і потримати в закритому холодильнику. Неприємний запах можна усунути, помістивши в холодильник на блюдечку трохи деревного вугілля (поглинач) або скибочку цибулі (стерилізатор). Можна також покласти в холодильник 3–4 таблетки активованого вугілля. Шматочки хліба треба міняти не рідше, ніж раз на тиждень, а активоване вугілля – через 2–3 тижні.

Після відтавання, поки холодильник порожній, скористайтеся з нагоди вимити внутрішні стінки, дверну панель і полки холодильної шафи. Позбутися неприємного запаху в камері допоможе розчин нашатирного спирту. Цим розчином протирають усі внутрішні поверхні перед основним миттям. Щоб запах у холодильнику більше не з'являвся, у камеру ставлять спеціальні запахопоглиначі. Вони бувають у продажу в господарських магазинах. Але й свіжа гілка ялівцю, покладена в холодильник, дасть той же ефект. Якщо ж такої ви не знайдете, розкладіть на полках холодильника скоринки лимона.

Можна спробувати натерти стінки морозилки часником або нашатирним спиртом і, йдучи на роботу, залишити морозилку відкритою. Або можна насипати на дно морозильної камери шар рисових зерен – вони вберуть неприємні запахи.

Відновити первісний блиск холодильника й інших предметів допоможе також склад, який готують з 50 г зубного порошку й 20–25 г нашатирного спирту. У ньому варто намочити папір і ретельно протерти поверхню.

ЯК ЧАСТО ПОТРІБНО РОЗМОРОЖУВАТИ МОРОЗИЛЬНЕ ВІДДІЛЕННЯ

Залежно від класу побутової техніки холодильники-морозильники без системи "NO FROST" треба розморожувати у середньому раз на 3–6 місяців, а кращі холодильники – 1 раз на рік!

Холодильники-морозильники із системою "NO FROST" – розморожувати не треба, тільки мити.

ЧОМУ В ЄВРОПІ КУПУЮТЬ ЗДЕБІЛЬШОГО ХОЛОДИЛЬНИКИ З ВЕЛИКОЮ МОРОЗИЛЬНОЮ КАМЕРОЮ

Одна з основних відмінностей холодильників-морозильників між собою вважається співвідношення холодильної й морозильної камер за об'ємом. У Європі частіше купують великі холодильники-морозильники, у яких холодильне й морозильне відділення практично однакові, наприклад, корисний обсяг холодильника 120–250 л, а морозилки – 90–150 л. Наш покупець вибирає частіше таке співвідношення: 120–300 л холодильне відділення на 40–90 л морозилку.

Морозильне відділення на 40 л будемо вважати невеликим, на 60–90 л – середнім, а на 120–150 л – великим.

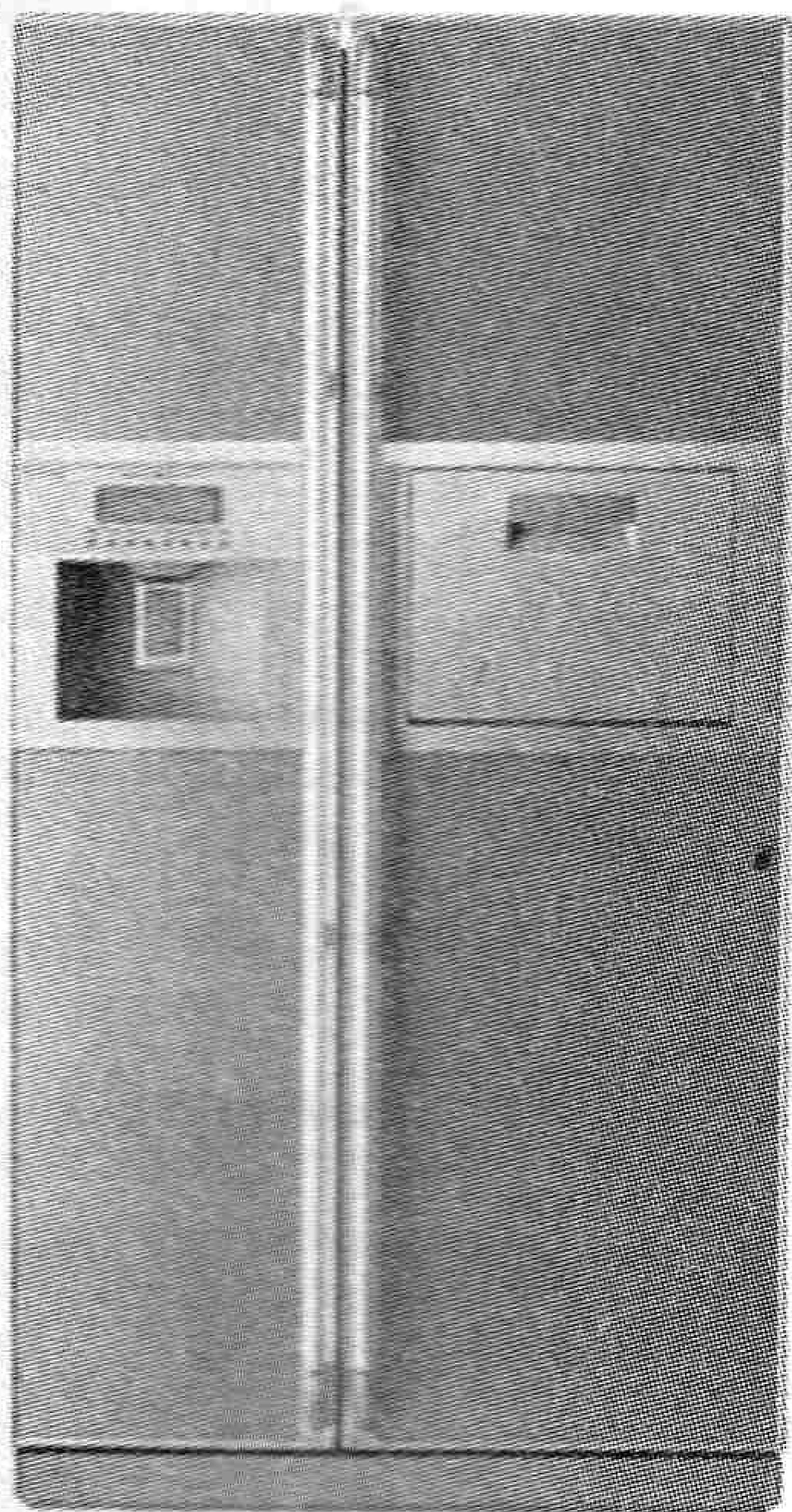
Холодильники з великим морозильним відділенням у Європі користуються більшою популярністю, тому що, по-перше, європейці зберігають у морозилках більший спектр продуктів, наприклад хліб, булку, пироги, кекси тощо, по-друге, європейці намагаються ходити за покупками якомога рідше, але при цьому купують продуктів якнайбільше (це економічно вигідно й на це йде менше часу) і, по-третє, у Європі зараз на повний хід іде революція заморожених продуктів – напівфабрикатів швидкого приготування.

ЩО ТАКЕ АКУМУЛЯТОР ХОЛОДУ

Акумулятор холоду – це спеціальний гель, запаяний у пластиковий корпус, що має властивість акумулювати (всмоктувати) холод (деякі види акумуляторів можуть усмоктувати й тепло). Замерзає гель за нищої температури, ніж вода, а процес його розморожування триває доволі довго, деякі види до 18–24 годин. Акумулятор холоду дуже зручний у дорозі влітку (його кладуть зверху в сумку із продуктами) або слугує джерелом підтримки низької температури в морозилці при аварійному відімкненні електроживлення. Акумулятор холоду може підтримувати мінусову температуру в морозилці до 10–18 годин. Деякі моделі холодильників мають акумулятори холоду вже в комплекті.

ЧИ ВАРТО КУПУВАТИ ХОЛОДИЛЬНИК ІЗ СКЛЯНИМИ ПОЛИЧКАМИ

Внутрішній дизайн холодильної камери визначається кількістю полиць, матеріалом, з якого вони виготовлені, набором різноманітних контейнерів для масла, яєць тощо.



Полки для холодильників можуть бути суцільними або ґратчастими, пластиковими. Вибираючи, пам'ятайте, що скляні полки мити легше, а у випадку, якщо розіллється рідина, вона не розтечеться по всьому холодильнику, а залишиться на поличці. Протіканню рідини перешкоджають спеціальні обмежувачі – бордюри-обмежники, наявність яких передбачене в моделях практично всіх виробників. Звичайно в сучасних моделях до холодильника додаються форми для яєць, ємкості для ароматних продуктів (наприклад, для часнику, щоб його запах не поширювався по всьому холодильнику), ємкість для м'яса й риби, маслянка й тому подібні приємні дріб'язки. Упевніться, щоб у стінках холодильника була передбачена достатня кількість пазів для перестановки полиць – ви повинні мати можливість організувати внутрішній простір так, як вважаєте найбільш зручним і звичним.

У сучасних холодильниках почали ставити полки зі спеціального загартованого скла, яке витримує значне навантаження порядку 20–25 кг. Це скло доволі міцне, але все-таки його можна розбити. Не вірте продавцеві, який стверджує, що в холодильнику стоять полки з небиткого скла, просто дістаньте молоток і запропонуйте йому провести випробування скла на міцність. Чому ж тепер стали ставити скляні полки? По-перше, скло зручне під час прибирання, по-друге, скляні полки дають кращий огляд і, по-третє, як ми вже відзначали, скло унеможливлює протікання рідини на нижні полки.

ПОРАДИ ДЛЯ ТИХ, ХТО ВИБИРАЄ ХОЛОДИЛЬНИК

Рекомендуємо вибирати холодильник-морозильник так:

◈ Визначтеся, які габарити холодильника-морозильника по висоті, ширині й глибині вас улаштовують.

◈ Визначтеся з обсягом морозильного відділення, яке може бути маленьким, середнім і більшим.

◈ Виберіть 2–3 торговельні марки холодильників, які влаштовують вас за надійністю, опираючись на думку знайомих, продавців, майстрів-ремонтників холодильників.

◈ Виберіть адреси магазинів, де продаються холодильники торговельних марок, які цікавлять вас.

◈ Відвідайте деякі з цих магазинів і виберіть відповідно до ваших запитів і статку (габарити, співвідношення холодильного й морозильного відділень, підходяща ціна, цікавий дизайн, потужність заморожування тощо) моделі холодильників-морозильників по кожній торговельній марці, яка цікавить вас.

◈ Порівняйте характеристики відібраних моделей холодильників між собою за допомогою спеціального вкладиша.

◈ Виберіть із переглянутого ряду одну модель холодильника, який найповніше відповідає всім вашим запитам.

◈ Довідайтеся, в якому магазині можна купити вибрану модель холодильника вигідніше з огляду на наступні параметри: розклад цін, вартість доставки цієї моделі у квартиру, гарантію, вартість установки й підключення, вартість (якщо це потрібно) перевішування дверей холодильника-морозильника на інший бік. Рекомендуємо купувати вибрану модель холодильника у фірмовому магазині з фірмовою гарантією, навіть якщо там він коштує трохи дорожче.

ЧИ МОЖНА ПЕРЕВОЗИТИ ХОЛОДИЛЬНИК ГОРИЗОНТАЛЬНО

Транспортування деяких холодильників горизонтально небажаний, тому що в процесі пересування можуть виникати додаткові навантаження на компресор, що призводить до його зсуву або й обриву. При зсуві виникають тріщини, через які випаровується фреон або газ, який його замінює.

У разі вдалого транспортування холодильник має 3–4 години постояти вертикально до вмикання, щоб у компресори назад стекло спеціальне компресорне масло.

УСТАНОВКА Й ПІДКЛЮЧЕННЯ

Як уже йшлося вище, не рекомендується встановлювати холодильник поблизу нагрівальних приладів (плита, радіатор), а також під прямі сонячні промені. Це збільшує витрату електроенергії.

Якщо холодильник не належить до категорії "вбудованої" техніки, його не можна встановлювати в нішу або вбудовувати в меблі. Позаду й зверху має бути вільний простір не менше 5 см для безперешкодної циркуляції повітря, інакше компресор може перегрітися.

Щоб запобігти шуму під час роботи холодильника, необхідно відрегулювати ніжки так, щоб трубки системи охолодження не торкалися сторонніх предметів.

Установивши холодильник, необхідно почекати не менше трьох годин перед вмиканням його в мережу для рівномірного розтікання холодоагента по системі охолодження.

Перед вмиканням холодильника в мережу необхідно переконатися, що напруга в мережі відповідає напрузі, зазначеній на задній стінці корпуса.

Не рекомендується вмикати холодильник у мережу через перехідники й подовжувачі, оскільки це може спричинити їхній перегрів і загоряння.

Для підключення холодильника в мережу рекомендується використовувати розетку із заземленням.

Пляшки з міцними напоями зберігайте в холодильнику тільки у вертикальному положенні.

Не ставте в холодильник вогненебезпечні рідини, та ті, що легко випаровуються, речовини й ліки з різким запахом.

Не встановлюйте на холодильник важкі предмети, не притуляйтеся до його дверцят.

Продукти укладайте на полки в закритих посудинах або загорненими в поліетиленові пакети.

Не допускайте доторкання рослинного масла або жиру до пластмасових частин холодильника й ущільнювача дверцят (інакше він може стати пористим).

Пропоную...

...пропоную кіз, козлів.
Тел. 8 (050) 517-33-62

...насіння городніх культур (помідорів, перцю, огірків та ін.), оброблене в піраміді енергією космосу, в результаті рослини не хворіють та високоврожайні.
В.С. Швець,
с. Політанки, Шаргородський р-н, Вінницька обл., 23542

...кращі колекції Київщини: квіти, суниця, малина, виноград.
Тетяна Антонівна,
вул. Малишка, 2, а/с 45, м. Обухів, 08700, тел. 8 (067) 375-78-68, 8 (095) 340-73-65

...травоїдні корейські поросята, дорослі та молодняк.
Ольга Медведик,
с. Гориславці, Кременчуцький р-н, Полтавська обл., тел. 8 (097) 194-64-16

...насіння сортового перцю та помідорів на будь-який смак. Конверт – безкоштовний кольоровий фотокаталог.
С.А. Рябова,
а/с 50, м. Українка, Київська обл., 08720

...конструкцію пристрою для одержання тепла від холодної води (10 грн.) і каталог.
п/с 4, м. Тараща, Київська обл., 09500

...насіння гарбузів, кавунів, динь, огірків, кабачків, патисонів, помідорів, перцю, капусти, буряків, баклажанів, гороху, квасолі, кукурудзи, розторопші (рецепти), квітів – післяплатою. Конверт – каталог.
Довідки телефоном 8 (05342) 9-81-19.
Валентина Іванівна Чебаненко,
с. Бреусівка, Козельщинський р-н, Полтавська обл., 39150

...чайний, кефірний гриб, морський рис, глива, шампіньйони, боровик, шиї-таке, опеньки, сухі лікарські трави, кімнатні та садові рослини, виноград, папайя (динне дерево). Плоскоріз Фокіна, СД-диск-відео, як він працює, вирощування гливи, каліфорнійського черв'яка. Картоплю садивну. Книги.
Борис Олександрович Карпич,
п/с 32,м. Харків, 61052

...насіння тютюну, квамокліта, мальви, машу, бамії, чуфи, арахісу, білих і довгоплідних огірків, чорноплідної малини, безвусих суниць...
Олег Васильович Грогуль,
вул. Мічуріна, 18, м. Козятин, Вінницька обл., 22100

...насіння овочевих, лікарських та екзотичних культур.
В.В. Олексенко,
с. Пляківка, Кам'янський р-н, Черкаська обл., 20812

...поросят породи мангалиця.
Михайло,
тел. 8 (067) 878-57-76

...саджанці, чубуки винограду. Каталог.
Ю.О. Дворовенко,
вул. Гурамішвілі, 11/80, м. Карлівка, Полтавська обл., 39500

...насіння помідорів (100), солодкого перцю (30), баклажанів (4), садивну картоплю (55), саджанці смородини (30), порічок (15), аґрусу (17), малини (12), кореневбруньки канн (9), цибулини лілії. Конверт – каталог.
В.Б. Мосціпан,
пров. Чайковського, 8, м. Прилуки, 17502

...картоплю (12): Слов'янка, рання Вінетта, Скарлет, смородину, фундук, полуницю, чорницю високорослу (180 см). Конверт – каталог.
У. Варварук,
вул. Проектна, 23/8, м. Ст. Самбір, Львівська обл., 82000, тел. 8 (03238) 2-21-50

...бульбоцибулини гладіолусів на зріз, вигонку, озеленення. Конверт – каталог.
Л.В. Петрусенко-Касьянова,
вул. Шевченка, 77, смт Голоби, Волинська обл., 45070

...пташенят страуса Ему.
Тел. 8 (050) 699-99-25

...дуже дешево сім'ю угорських і в'єтнамських мангалиць.
Тел. 8(068) 816-98-15

...рік корейської свині принесе вам удачу, прибуток, делікатесне м'ясо – ще не пізно придбати поросят – навесні будете мати їх у 10 разів більше! Доставка – Бердичів, Житомир, Київ.
Тел. 8 (067) 457-33-32

...іриси (400 сортів), лілійники (100). Каталоги надсилаю поштою у ваших конвертах, розміщую на сайті: www. sad cvetov.kiev.ua та СД-дисках вартістю 25 грн.
Людмила Василівна Трошкіна,
а/с 21, м. Васильків-6, Київська обл., 08606, тел. 8 (067) 952-37-32, 8 (04471) 5-28-89

...цибулини лілій: ОТ-гібриди, ЛА-гібриди, Азіати, Орієнтальні, ЛО-гібриди, ПО. Вперше – чорна лілія. Якість. Новинки. Конверт – каталог.
Л.В. Петрусенко-Касьянова,
вул. Шевченка, 77, смт Голоби, Волинська обл., 45070

...найбільша колекція найдешевшого насіння овочів в Україні: помідори (550), перець (200), баклажани (40), фізаліс (15), тютюн (15), огірки (45), кукурудза (15), квасоля (20), дині, кавуни; а також кімнатні: помідори (20), перець (20), огірки (7) та багато іншого.
Каталог і пакет насіння безкоштовно – у вашому конверті з марками на 90 коп.
М.В. Семикопний,
с. Нова Басань, Бобровицький р-н, Чернігівська обл., 17461

...насіння суперурожайних іспанських і кращих колекційних сортів помідорів, перцю, стевії медової, лікарських рослин з рецептами та ін. Конверт – каталог.
П.М. Олексюк,
вул. Київська, 12/188, м. Тернопіль, 46023

...насіння овочевих, пряносмакових, малопоширених, лікарських рослин і квітів: помідори (200), квасоля спаржева і грибна, огіркова і грибна трава, жминда, галбрі, лагенарія, ангурія, тладіанта, циклантера, огірдиня, батат, чуфа та інше.
В.Н. Делех,
Перемоги, 33-а, кв. 143, м. Кузнецовськ, Рівненська обл., 34400

...картоплю: добірні, найстійкіші сорти – поштою. Найвищі репродукції. Консультації.
О.П. Юренко,
вул. Артема, 1, с. Диканька, Полтавська обл., 39500 тел. 8 (05351) 9-16-97

...шиншили дорослі і молодняк.
смт Голованівськ, тел. 8 (050) 98-205-90

...троянди, тюльпани, нарциси. Конверт – кольоровий каталог.
Поліна Олександрівна Козлова,
вул. Свідерського, 45, м. Бахчисарай, Крим, 98403, тел. 8 (06554) 4-22-77, 4-43-98

...високоврожайну смачну картоплю. Супереліта.
Володимир Іванович Петренко,
с. Березова Лука, Гадяцький р-н, Полтавська обл., 37342, тел. 8 (067) 707-37-40

...саджанці троянд усіх видів цілорічно (понад 300 сортів). Сіянці шипшини, живці.
Микола Васильович Громлюк,
с. Кірове, Комінтернівський р-н, Одеська обл., 67520, тел. 8 (04855) 6-62-31, 8 (097) 275-24-22

...гладіолуси від колекціонера. Вишлю фотокаталог у вашому підписаному конверті.
а/с 17 "Фотокаталог", м. Севастополь-05, 99005

...нові й рідкісні овочі та квіти: гомбо-фрукт, трихозант, африканський огірок, індійський огірок, антильський огірок, огірдиня, баклажан-помідор, момордика, томатне дерево, кавалерська зірка, уйсун, суниця-шпинат, драконів фрукт та багато іншого.
а/с 78, м. Київ, 02154

...агроном-виноградар пропонує саджанці, чубуки 200 сортів. Каталог.

Е.М. Олефір,
вул. Авраменка, 18-84, м. Запоріжжя, 69120,
тел. 8(0612) 67-49-53, моб. 8(066) 772-58-89
Olefir@ukr.net

...саджанці і насіння звичайних, нових, рідкісних культур та квітів з власної колекції, понад 800 найменувань. Конверт з марками на 1 грн. – об'ємний каталог.

О.І. Джус,
с. Малі Крушлинці, Вінницький р-н,
Вінницька обл., 23242

...цибулини гладіолусів. Класний фотокаталог у вашому конверті.

М.В. Левчук, "К".
а/с 272, м. Южноукраїнськ,
Миколаївська обл., 55001

...сорти картоплі, квасолі.

С.В. Каюк,
с. Химчин, Косівський р-н,
Івано-Франківська обл., 78632,
тел. 8 (096) 440-01-17

...перець Бел Гой і К^{O}, Колокол, Богатир; люфу, чуфу, момордику, фіголистий гарбуз, гарбуздиню, диньбуз, крукнек, Титан, ангурію, огурдиню, ранні диньки, лагенарію (7 сортів), гумі, лавровишню, помідори ранні, суперранні, стійкі до фітофторозу, а також 24 сорти перцю, скорцонеру, жминду.

В.Л. Ярмольчук,
вул. Франка, 3, смт Рафалівка, Рівненська обл., 34371

...корейські свині – молодняк та поросні свиноматки.
м. Ставище, Київська обл.,
тел. 8 (0264) 5-42-26, 8 (096) 314-64-96

...корейські свині, молодняк та поросні свиноматки. Великий вибір.

м. Васильків, Київська обл.,
тел. 8 (271) 2-14-81, 8 (066) 753-21-19

... однорічні саджанці гінкго(опис у № 9 "ДСГ" за 2006 р.) по 12 грн. за один. Книга "Гінкго дволопатеве" – 7 грн. Поштові витрати 3–5 грн. Замовляйте попередньо.

Анатолій Терещук,
вул. Марка Вовчка, 2, кв. 1, м. Рівне, 33014

...жоржини від 3 до 8 грн.

Ірина Іванівна Чорна,
вул. Партизанська, 50, м. Котовськ,
Одеська обл., 66300,
тел. 8 (04862) 2-75-19

...цибулини гладіолуса. Кімнатні рослини. Конверт – каталог.

В.І. Пилипенко,
вул. Молодіжна, 14, с. Калайдинці,
Лубенський р-н, Полтавська обл., 37525

...насіння сухоцвітів; декоративних злаків та інше.

Валентина Турчина,
вул. Великотирнівська, 8-23, м. Полтава, 36028

...фермери та садівники, увага! Оптовий продаж 3–6-річних напівкарликових яблунь та груш. Викопування та вивезення покупцем.

Віктор Мусійович Подгорний,
с. Полствин, Канівський р-н,
Черкаська обл., 19033,
тел. 8 (098) 460-23-96

...продам пасифлору.

Ляшенко,
вул. 40-років Радянської України, 80/141,
м. Запоріжжя, 69035

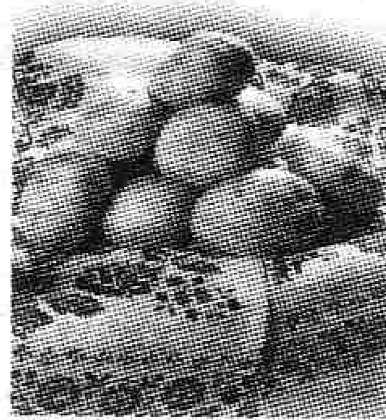
...реалізую картоплю найновіших сортів вітчизняної та зарубіжної селекції: Лаура, Ароза, Бонус, Верди, Киранда, Міранда, Тайфун, Палітра, Червона Рута, Тирас, Загадка, Подоляночка, Курода, Слов'янка та інші, всього 90 сортів.

Надія Денисівна Грисюк,
вул. Жданова, 4, кв. 6,
м. Хмільник, Вінницька обл., 22000,
тел. 8 (04338) 2-47-47,
моб. 8 (097) 765-03-99, 8 (098) 263-05-33

...іриси закордонної селекції – 300 сортів. Каталог вишлю у вашому заадресованому конверті.

Олексій Васильович Жердєв,
вул. Устюжаніна, 15, м. Первомайськ,
Миколаївська обл., 55202, тел. 8 (05161) 7-23-20

СЕКРЕТИ РЕКОРДНИХ ВРОЖАЇВ КАРТОПЛІ



Безперечно, більшість із нас добре знайомі з вирощуванням картоплі. Під її посадки щорічно відводяться значні площі на дачних і присадибних ділянках. Не секрет, що при вирощуванні «другого хліба» кожен картопляр вкладає колосальну фізичну працю, та ще й витрачає чималі гроші на придбання добрив і хімікатів. А в кінцевому результаті отримує досить-таки посередню врожайність: в кращому разі - лише 120-150 кг бульб з сотки, що, на жаль, не виправдовує вкладених зусиль і коштів.

Головна причина такого невтішного стану справ полягає в повсюдному використанні виродженого насіннєвого матеріалу, ослабленого різноманітними інфекційними хворобами. Тут вже ніякі додаткові агротехнічні прийоми допомогти не зможуть. Як же більш доцільно розв'язати цю непросту проблему в домашніх умовах? Виявляється - можна. Але це вимагає дещо нестандартного підходу.

Поза сумнівом, читачам буде цікаво дізнатись, що в Україні вже тривалий час існує надзвичайно ефективна технологія вирощування картоплі, розроблена городником-аматором із Житомирщини А.Ф. Стадником, видатні досягнення якого, на жаль, залишилися маловідомими через чиновницьку недалекоглядність. Основою технології є оригінальне відкриття - результат багаторічного досвіду і численних експериментів талановитого картопляра. Вона представляє собою цілий комплекс унікальних елементів і прийомів агротехніки. Практичний ефект цієї методики просто вражає: урожай картоплі хороших сортів нерідко сягає 800-950 кг з сотки поля, та ще й при зведеному до мінімуму використанні хімпрепаратів. При цьому деякі бульби мають прямо-таки гігантську вагу - більше 1 кг (!).

Така надзвичайна врожайність картоплі забезпечується шляхом вирощування великих бульб на основі створення в домашніх умовах найкращого посадкового матеріалу і оздоровлення його від внутріклітинних хвороб за спеціально розробленою методикою. До обробітку ґрунту, удобрення, боротьби з фітофторозом і колорадським жуком також передбачений індивідуальний нестандартний підхід, що забезпечує значно ефективніший результат, ніж традиційні засоби.

Істотно й те, що дану технологію можна з успіхом впровадити в кожному регіоні України, як на малих, так і на великих площах. Практична ж користь очевидна: затрати праці і коштів залишаються попередніми, а врожайність зростає у декілька разів!

Безумовно, чимало читачів захочуть випробувати цю незвичайну технологію у себе на ділянці. Замовити її можна тільки через спеціальний каталог, який висилається поштою безкоштовно. Щоб отримати каталог, потрібно вкласти до листа заадресований конверт і надіслати його за адресою:

п/с «Техноком-ДСГ», вул. Незалежності, 54,
смт. Стара Вижівка, Волинська обл., 44400.

Каталог буде гарантовано висланий всім бажаючим.

Звичайно, впровадження цієї новаторської технології дозволяє дбайливим господарям досягти по-справжньому рекордних результатів і щорічно радіти щедрому врожаю картоплі.

РОБОТА
ВДОМА
Заповнення конвертів за схемою – $ 2 за конверт.
43026, м. Луцьк-26, а/с 27
"ДСГ", "Homemailer's Program".

Шановні читачі журналу "Дім, сад, город"! Оголошення на сторінках нашого журналу платні. Якщо ви бажаєте розмістити свої оголошення, вам потрібно переказати на розрахунковий рахунок № 26006026435831 у Печерському відділенні Київської міської філії АКБ "Укрсоцбанк", МФО 322012, код 25662848 по 2,50 грн. за кожне слово, враховуючи адресу, прізвище і телефони та рекомендованим листом надіслати текст оголошення і квитанцію про оплату на адресу редакції.

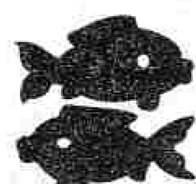
Адреса редакції:
вул. Заболотного, 19, м. Київ-680, 03680, МСП-680.

СІЧЕНЬ



Водолій
31.12.2007 (8.58) – 2 (11.56)

Подбайте про пташок, які стануть вашими спільниками у боротьбі з шкідниками саду. Навесні і влітку синиці, дрозди, зяблики живляться в основному комахами. Через нестачу кормів взимку птахи гинуть. Якщо їм допомогти, підсипаючи у годівниці насіння соняшника, льону, сушені ягоди чорної бузини, горобини та інших рослин, пташки звикнуть до вашого садка і навесні та влітку, особливо під час насиджування яєць, знищать гусениць плодожерок та інших шкідників.



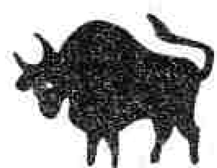
Риби
2 (11.56) – 4 (14.43)

Взимку, коли немає термінових робіт, можна подбати про майбутній урожай, закупивши мінеральні добрива. Необхідно придбати їх стільки, щоб вистачило на весь вегетаційний період. Зберігають добрива у мішках з поліетиленової плівки, аби вони не поглинали вологу. Вивчають літературу з садівництва й городництва.



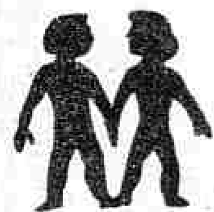
Овен
4 (14.43) – 6 (17.52)
☽ Перша чверть Місяця – 5 (16.19)

Заготовляють живці для щеплення в березні, квітні, травні. Це – частини однорічних сильних пагонів з 3–5 бруньками. Пагони повинні бути не менше півсантиметра в діаметрі, добре здерев'янілі, не пошкоджені шкідниками і не уражені хворобами. Щоб вони були у стані спокою, їх треба зберігати за температури близько нуля градусів, у холодному погребі в пучках і присипаними вологим піском чи шаром землі.



Телець
6 (17.52) – 8 (21.42)

У січні приступають до вигонки чергової партії салатних і зеленних культур. Зокрема, продовжують вигонку петрушки і селери, щоб мати свіжу зелень – цінне джерело вітамінів. Ящики з коренеплодами для вигонки ставлять у світле і тепле приміщення, де не нижче 10–15 градусів тепла. Читають літературу з садівництва.



Близнята
8 (21.42) – 11 (2.43)

Продовжують вигонку зеленої цибулі, використовуючи для цього в основному пророслі цибулини. Землю у ящиках для вигонки зелені підтримують помірно зволоженою. Чим вища температура в приміщенні, тим швидше рослини дають зелені пагони й листочки.



Рак
11 (2.43) – 13 (9.45)
● Повний Місяць – 12 (19.24)

У січні бувають великі морози, тому слід всіляко допомогти плодовим деревам і кущам. Якщо восени для захисту кореневої системи дерев від холодів не вкрили землю пристовбурних кругів 3-4-сантиметровим шаром торфу, то у безсніжні роки це можна зробити і в січні. Однак трапляється й так, що зима щедро вкриває землю снігом. У такому випадку під дерева треба нагорнути якомога більше снігу й добре його утрамбувати. Сніг захищає кореневу систему дерев. Поставивши на грядках щити чи розкидавши гілки, навозивши купки гною, затримаєте сніг і там. Це захистить, наприклад, суницю від морозу.



Лев
13 (9.45) – 15 (19.31)

Заготовляють тару для розсади. Ставлять на ніч пастки на гризунів. Контролюють температурний режим у сховищах, де зберігають плоди й овочі.



Діва
15 (19.31) – 18 (7.44)

Під знаком Діви найчастіше займаються квітами. Взимку у квітнику роботи небагато. Якщо вирощуєте рослини, що потребують укриття на зиму, перевірте, чи не зірвав вітер листя, хвою або інший матеріал з грядки і в разі потреби вкрийте рослини, особливо за безсніжної зими і великих морозів. Можна висіяти насіння рослин, які здатні проростати після заморозків. Наприклад, примула, висіяна в січні, проростає швидше і рівномірніше, її насіння висівають у ящики і виставляють надвір.



Терези
18 (7.44) – 20 (20.34)

Трамбують сніг навколо дерев, струшують його з гілок, готують мати для парників.



Скорпіон
20 (20.34) – 23 (7.25)
☾ Третя чверть Місяця – 20 (21.41)

Визначають сівозміну майбутнього городу, складають власний посівний календар. Контролюють зберігання живців для весняного щеплення, в разі потреби просушують їх за кімнатної температури і кладуть до холодильника.



Стрілець
23 (7.25) – 25 (14.39)

Заготовляють мінеральні добрива, ремонтують садово-городній реманент. Контролюють обгортки на штамбах молодих дерев.



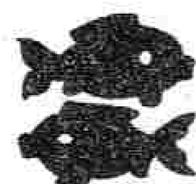
Козеріг
25 (14.39) – 27 (18.27)

Висівають в ящики для споживання салати й пряні рослини, висаджують цибулю на перо.



Водолій
27 (18.27) – 29 (20.08)
○ Новий Місяць – 28 (8.01)

Готують парники і ящики для висіву насіння на розсаду. Загартовують насіння помідорів, баклажанів, перцю, селери. Якщо дозволяє погода (сонячний день), перевіряють, чи немає на плодових деревах гнізд золотогузки та білана жилкуватого. Якщо знаходять їх, то знімають і спалюють.



Риби
29 (20.08) – 31 (21.21)

Білять повторно стовбури та скелетні гілки плодових дерев, якщо восени побілку змили дощі. Ретельно перевіряють огорожу садової ділянки, а також підправляють обгортки на молодих деревцях. Висівають і висаджують у ящики для вирощування і вигонки на вікні салат, крес-салат, калібрують насіння овочевих культур, відбирають великі і повновагові насінини, занурюючи їх у 3-5-процентний розчин солі.

(Закінчення. Початок на стор. 15)

лобода – може наситити грудку землі елементами живлення, якщо подрібнити його ножем і залити в банку наполовину з водою, дати настоятися добу. При поливі впродовж одного–двох тижнів земля настільки насититься азотом, що стане ваш лимон ще більш темно-зеленим і ошатним. Можна також поливати лимон спитим чаєм (заваркою).

Зрідка лимон можна обприскати малоконцентрованим розчином карбаміду (сечовини), з розрахунку 1 чайна ложка сечовини на 1 л води. Роблять це, зазвичай, тоді, коли лимон виводять з стану спокою, тобто в лютому – березні.

Під час цвітіння і плодоношення потрібно підживлювати лимон рибним відваром – в ньому багато фосфору в органічній формі, який легко засвоюється. Для цього беруть 100–200 г свіжої риби, заливають одним літром води і кип'ятять близько години. Потім охолоджують, проціджують відвар і зберігають у закритому посуді на верхній полиці холодильника. Додають 1–2 ложки цього розчину до настоїв добрювачів.

Не захоплюйтеся міндобривами, позаяк у малих об'ємах землі вони часто обпалюють коріння, залужують або закислюють ґрунт.

Вороги цитрусових

Хоча б раз на місяць усю крону лимона бажано обробити мильною піною. Деревце ставлять у ванну, прикривають поліетиленовою плівкою землю в горщику і обробляють листя мильною піною за допомогою ватного тампона. Не забудьте при цьому стовбур дерева внизу перев'язати марлею або бинтом, щоб мильна вода вбиралася в тканину і не потрапляла в грунт. Тоді вам не доведеться вести важку боротьбу з шкідниками.

Найпоширеніші такі шкідники: павутинний кліщ, щитівка (несправжня щитівка), попелиця, червець, білокрилка.

Ознаки пошкодження ***павутинним кліщем*** такі: на старому листі з нижнього боку з'являються білі крапки, а сам червонуватий кліщ видимий неозброєним оком. Молоде листя скручується в трубочку і обгортається білою павутиною.Для боротьби з кліщем застосовують тютюновий пил, часник, господарське мило.

Одну столову ложку тютюнового пилу залити склянкою окропу, настояти шість діб. До одержаного настою додаємо 10 г господарського мила і обприскуємо рослину 3 рази з інтервалом у 6 днів.

Часник застосовуємо таким чином: одну головку часнику розім'яти, залити склянкою окропу і настояти протягом двох діб. Розчин процідити. Обприскувати за тією схемою, що і тютюновим пилом.

При ушкодженні ***щитівкою*** на поверхні листка видно коричнево-сірі блискучі округлі утворення діаметром 3–5 мм. Від щитівки ефективно допомагають водно-масляні емульсії: 1 ч. ложку машинного масла розколотити в 1 склянці теплої води, додати 40 г господарського мила, 2 столові ложки прального порошку.



Мандарин і його плоди

Обробляти за допомогою ватного або марлевого тампона, емульсію наносити на всі поверхні гілок і листків лимона. Через 3–4 години все змити під душем, стежачи за тим, щоб емульсія не потрапляла в ґрунт. Обробку проводити 3 рази з інтервалом у 6 днів.

Від попелиці і червеця добре допомагає часник, цибуля або тютюновий пил.

Часнику або цибулі беруть 1 головку, пропускають через м'ясорубку, настоюють в 0,5 літра теплої води протягом двох діб. Обприскують 3 рази через тиждень. Тютюновий пил використовують так, як і при обробці проти кліща.

Іноді цитрусові вражаються ***грибком***. Ознаки ураження: знизу старого листка з'являються коричнево-жовті або сірі плями, листок жовтіє і опадає. Лікування: обприскування часниковим розчином один раз на місяць. Уникнути захворювання грибком можна, регулярно обприскуючи лимон розчином марганцівки або бордоською сумішшю.

Взимку, якщо деревце стоїть у холодному місці, його не можна часто обприскувати водою.

Слід добре пам'ятати, що боротьба з шкідниками в кімнатних умовах складна й тривала, краще проводити профілактичні заходи. Лимон хоча б раз на місяць миють під душем, один раз на місяць також потрібно обприскати деревце слабким розчином марганцевокислого калію, настоєм часнику, тютюну. Всі органічні добрива заливають окропом, щоб убити шкідників. Купуючи нові рослини, потрібно їх добре оглянути і не ставити впродовж 2–3 тижнів поряд із своїм лимоном і навіть в одній кімнаті.

Віталій Маркуш,
м. Київ,
тел. 8 (067) 368-33-39



Краса на клумбах і грядках

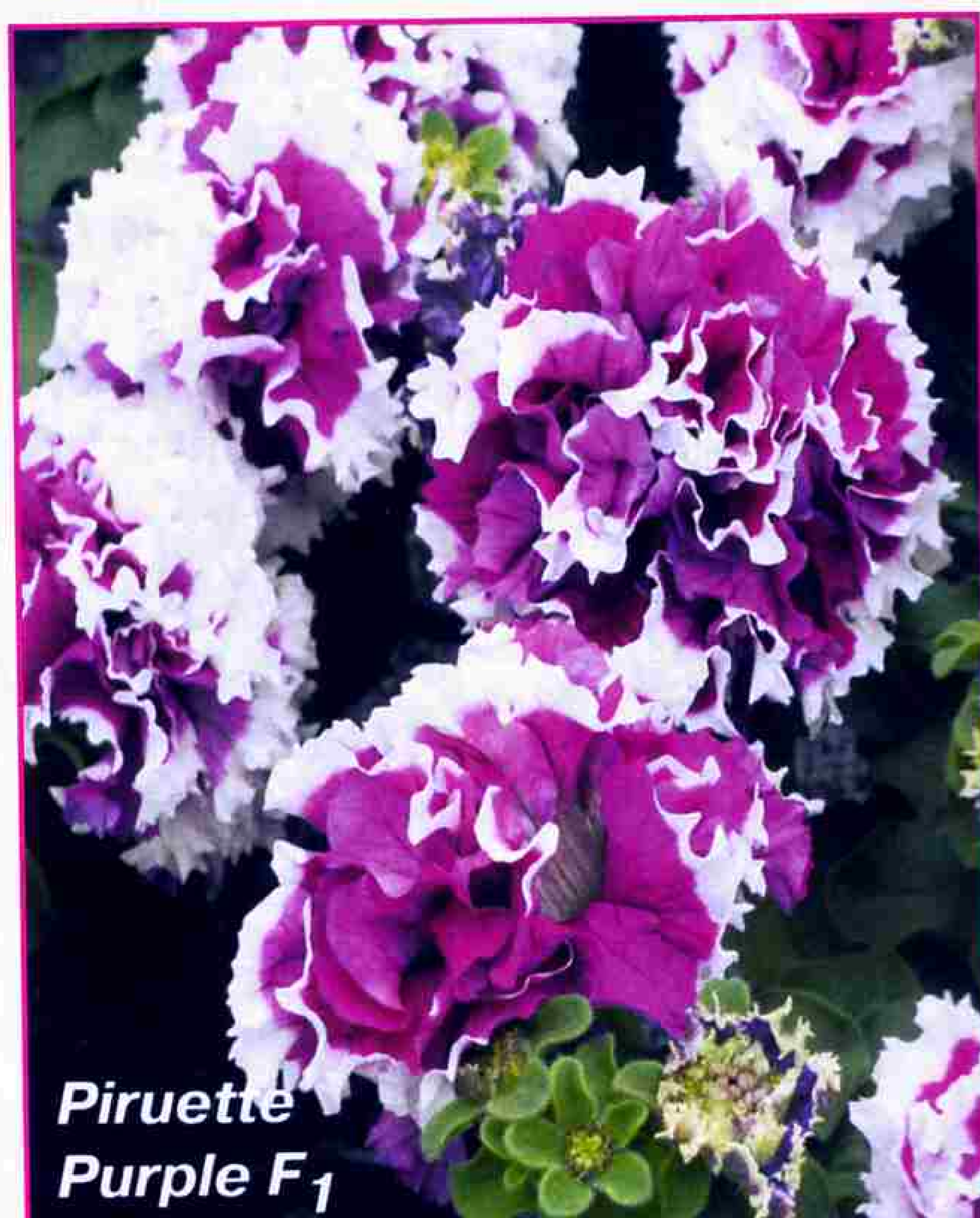
Людство ніколи не зупиниться у своєму бажанні прикрасити своє життя, інакше ми мали б кілька сортів квітів і цим би задовольнились. Але ж невтомні селекціонери пропонують все нові й нові сорти, даючи нам змогу милуватися красою цих квітів.

Про деякі з цих новинок, які з'явились у моєму квітнику, я й хочу вам розповісти. Центральне місце, як завжди, займають ***петунії***. З деякими з них я знайомила читачів журналу минулого року. До рожевої і пурпурової сурфінії, а вона також походить з роду петуній, додалась сурфінія темно-фіолетового кольору, що слугує їм гарним контрастом. Сурфінії, як і петунії, вирощують лише з розсади. Дуже зручно це робити в торф'яних таблетках Джиффі. Якщо немає можливості придбати їх для всієї розсади, то раджу це зробити хоча б для найцінніших сортів.

Окраса колекції петуній – махрові сорти. Справжні перлини серед них – петунії серії "Пірует": червоно-біла, рожево-біла, пурпурово-біла. Махрові петунії, зазвичай, висаджують у вазах або неподалік від доріжок, щоб можна було милуватися цією красою зблизька.

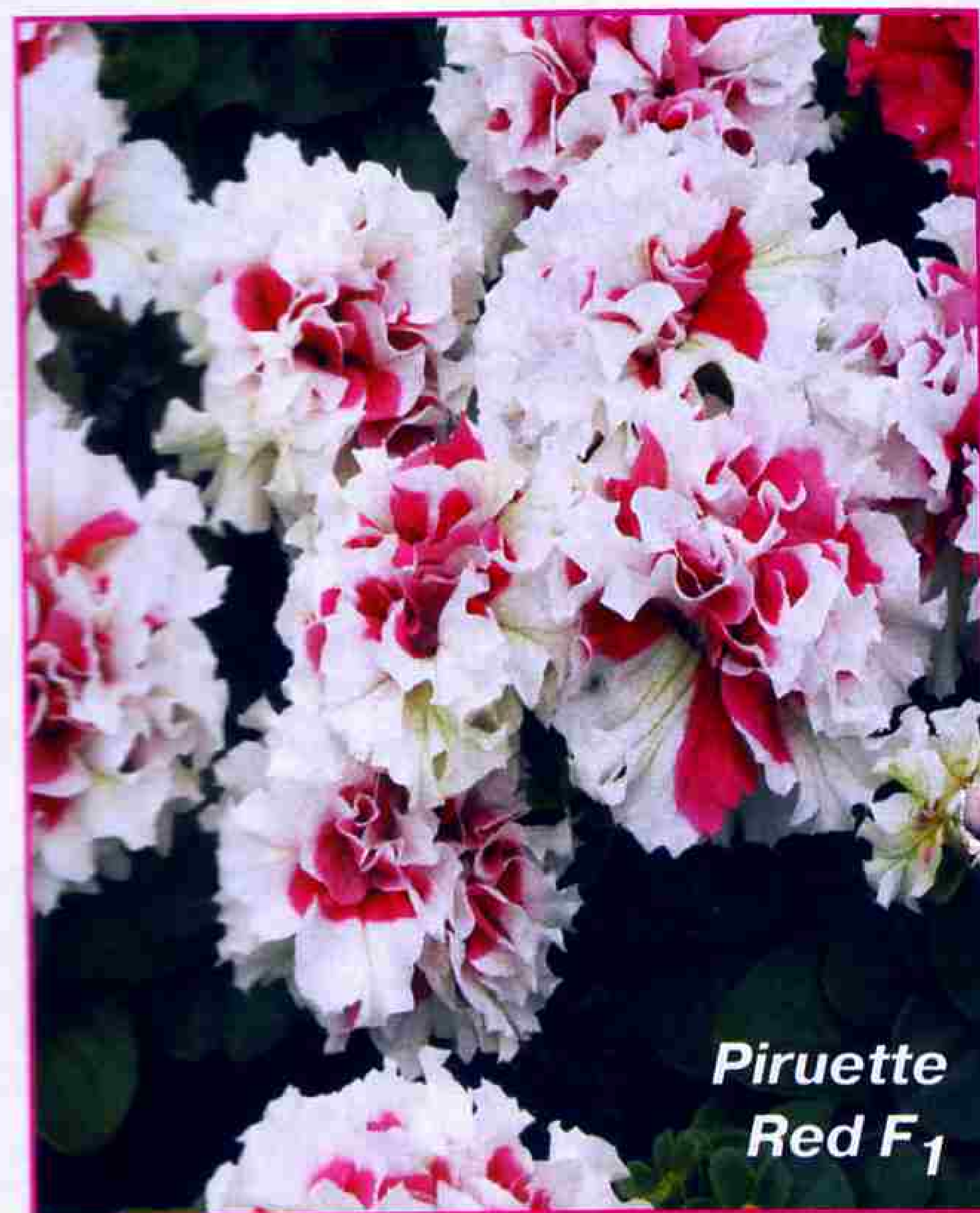
Існує кілька видів ***вербен***: вербена жорстка, буенос-айреська, канадська. Але найкрасивіша група гібридних вербен. Вербена гібридна має різноманітні кольори: від ніжно-абрикосових і білих до малинових і темно-фіолетових, часто з білим вічком. За формою куща вони також різні: від компактних і низьких до сланких і ампельних, тобто висячих форм. Останні особливо красивий вигляд мають у кашпо і вазах. Серед ампельних сортів є чудовий сорт Імажімейшн. Останні особливо гарно виглядають у кашпо і вазах. За тривалістю квітування вербена не поступається петуніям і квітує з червня до морозів.




Piruette Purple F_1

Насіння вербени на розсаду висівають у березні, проростає воно повільно, тому для кращого проростання зволожене насіння витримують при температурі +7°С 5–10 діб. Сіянці не витримують перезволоження. Для гарного дренажу в ґрунт обов'язково додають пісок. Коли сіянці досягнуть 10 см, бажано їх прищипнути, щоб отримати розкішний кущ. Рослини світло- і теплолюбні, невибагливі до ґрунту. Добре ростуть на відкритих сонячиих місцях із звичайним садовим ґрунтом при помірному поливі.

Про всі цікаві новинки розповісти важко. Дуже симпатичний вигляд має ***хризантема*** прибережна, яка створює низенький красивий килимок з безліччю білих квіток, схожих на мініатюрну ромашку.


Piruette Red F_1

Цікавий сорт сірчано-жовтої ***космеї*** Карпет ред з напівмахровими яскравими жовто-оранжевими квітками. Новизна цього сорту полягає в тому, що він на відміну від звичайних сортів космеї, має висоту всього 30 см, це дає змогу використовувати його в бордюрах, на альпійських гірках. Як і всі космеї цей сорт дуже легкий у вирощуванні, сіють його безпосередньо в ґрунт, але для більш раннього квітування можливе виро-

щування з розсади: пересаджування рослини витримують добре.

Хочеться зупинитись і на давно відомих квітах – ***циніях***, або ж майорцях, як лагідно називають їх в Україні. Їх сіяли наші мами і бабусі. Ними прикрашають оселі і тепер, але цинія заслуговує на нове життя. Мені доволі часто доводиться чути зневажливі слова на адресу цих квітів. Я це пояснюю лише тим, що більшість людей просто не бачили справжніх сучасних сортів, вони їх не знають, а судять про ці квіти, зазвичай, лише по давно виродженних квітах неяскравих кольорів, що, на жаль, переважають на багатьох клумбах наших міст і сіл.

Гама кольорів цинії дуже велика: червоні, білі, рожеві, жовті, бузкові, є серед них дво- та трикольорові. Сорти цинії різняться між собою не лише висотою рослини, а й розмірами квіток. Порівняйте цинію звичайну і цинію сучасних гігантських сортів – перед вами результат багаторічних відборів кращих рослин.

Настурція, або красоля – добре відомі і популярні квіти. У моєму квітнику з'явилося кілька нових сортів: сорт Король Теодор з яскравими червоними квітками на фоні незвично темно-бронзового листя, виткий сорт Везувій довжина пагонів якого сягає 2 м, сорт Аляска з мармурово-білим малюнком на листках, мініатюрний сорт, у якого квітки не сховані під листям, а квітують над ним, створюючи строкатий килим квітів.

Виростити настурцію зможуть навіть початківці, адже вона має велике насіння, яке легко сходить. Висівають його безпосередньо в ґрунт. Варто лише пам'ятати, що настурція не любить родючі ґрунти, на них вона "жирує", тобто формує багато листя, але мало квіток. На бідних ґрунтах її квітування пишне й тривале.


Цибуля запашна

Смачні доповнювачі

Добрими сусідами квітам можуть бути різні прянощі та деякі овочеві культури. Багато з них мають чудові декоративні якості. Більшість прянощів – багаторічники з красивим, різним за кольором, формою і фактурою листям, яке добре гармонує з будь-якими квітами. Постійний збір урожаю не шкодить рослинам і від цього вони стають ще пишнішими та гарнішими. Це дає можливість широко використовувати прянощі нарівні з іншими декоративними рослинами.


Verbena speciosa Imagination


Цинія

Дуже цікавими й красивими є багаторічні цибулі: цибуля шніт, з рожево-бузковими пухнастими голівками квіток навесні і цибуля запашна з білими зірчастими квіточками в другій половині літа. Цілком доречними будуть ці рослини в бордюрі, на альпійській гірці. А щодо їхньої користі, то і говорити годі, адже добре відомо кожному, що це справжні скарбнички цілющих вітамінів.

Цибуля-шніт, або різанець, багаторічна рослина, на одному місці може рости до п'яти років. Ця цибуля належить до типу салатних, відзначається меншою гостротою смаку, ніж ріпчаста. Рано навесні вона формує кущі ніжної ароматної, багатої на вітамін С і каротин, зелені. Цибуля стійка до хвороб, а тому не потребує застосування отрутохімікатів, завдяки чому зелень екологічно чиста. Шніт – цибуля, придатна для вигонки на зелень в теплицях, парниках, на підвіконні.


Verbena hybrida nana compacta scarlet

Цибулю запашну вирощують заради соковитого листя з ніжним напівгострим смаком і часниковим ароматом.

Багаторічні цибулі розмножують насінням або поділом куща. Насіння проростає уже навіть за температури +1–2°С, але дуже повільно, коли температура сягає +20–22°С насіння проростає вже через 10–12 днів. Спочатку сходи розвиваються повільно. З появою перших справжніх листочків їхній ріст значно прискорюється. Насіння можна висівати як рано навесні, так і впродовж літа, але при цьому необхідно ретельно стежити за вологістю ґрунту. Якщо погода спекотна, для збереження вологи посіви мульчують або прикривають дошкою до появи сходів. Зелень зрізують на другому році життя рослин. За сезон зелень можна зрізувати 3–5 разів. Цибуля запашна потребує вологішого ґрунту, оскільки за нестачі вологи листя грубіє і втрачає смакові якості. При достатньому поливі листки до пізньої осені будуть соковитими. Цибулю запашну використовують при серцевих хворобах. У кулінарії листя цієї цибулі використовують у салати, як зелену приправу до супів і борщів, його також можна солити, маринувати, заморожувати.

Р.І. Боренкова,
м. Дніпропетровськ

Пропоную...

...1000 сортів і гібридів насіння овочів, квітів, прянощів та лікарських рослин, насіння кімнатних квітів. Конверт з маркою 85 коп. – кольоровий каталог.

Р.І. Боренкова,
вул. Калинова, 53,
м. Дніпропетровськ, 49087

Готуй сани влітку, а теплицю — взимку


Фото 1. За використання теплиці "Оптима" ягоди смородини та аґрусу достигають на 2–3 тижні раніше, а їхній урожай збільшується на 30–40%.

Шановні читачі! У своїх листах до редакції ви просите розповісти про нові технології та засоби, які дають змогу краще та ефективніше вирощувати городні й садові рослини. Чимало запитань надходить і про теплиці. Оскільки незабаром розпочнеться новий сільськогосподарський сезон, до якого слід підготуватися завчасно, ми вирішили запросити до розмови Анатолія Яковича Яворського, директора підприємства "Домен-Агро", яке розробляє і виготовляє захисні покриття для газонів та різні варіанти теплиць, застосовуючи сучасні матеріали й технології (фото 1).

– Анатолію Яковичу! Нещодавно ваше підприємство розробило принципово нові види теплиць, які мають чимало переваг. Розкажіть, будь ласка, про це докладніше.

– Останнім часом сучасна наука просунулася далеко вперед з розробки та впровадження нових технологій і матеріалів, які можуть взяти на озброєння керівники тепличних господарств та власники присадибних і дачних ділянок. Вимоги, які нині ставлять господарі до конструкцій теплиць та укривних матеріалів, дуже високі. Зокрема, вони хочуть мати міцні теплиці, які до того ж будуть легкі, а матеріали для укриття мають бути якісні, стійкі до впливу навколишнього середовища, з високою хімічною та зносостійкістю.

Оскільки звичайні теплиці, які застосовують наші дачники і городники на своїх присадибних ділянках, зазвичай, громіздкі, важкі, досить дорогі й потребують особливого догляду, ми вирішили позбавити розроблені нами теплиці саме цих недоліків. Наші теплиці – з полімерних матеріалів. Вони легкі, розбірні і в упакованому вигляді не займають багато місця, тому їх легко перевезти на дачу (фото 2). У розібраному вигляді така теплиця поміщається в сумку-рюкзак невеликих розмірів. А для її складання, як зазначалося вище, не потрібні додаткові пристосування, інструменти чи матеріали.

– Це надзвичайно важлива перевага теплиць, однак чимало наших читачів можуть


Фото 2. У розібраному вигляді теплиця з полімерних матеріалів вміщується у сумці-рюкзаку невеликих розмірів.


Фото 3. Розбірний каркас теплиці типу "Шатро".

заперечити, що традиційні стаціонарні конструкції довговічніші й міцніші, а відтак – вигідніші для них...

–Традиційні стаціонарні конструкції потребують великих матеріальних, фінансових і трудових затрат, а це не всім під силу, та й не завжди є необхідність у великих конструкціях. Ми ж пропонуємо варіант доволі дешевої теплиці (500–600 грн.), яку можна легко зібрати за 30–40 хвилин. І головне – для цього не потрібно більше ніяких матеріалів та інструментів.

Тож нині кожен городник повинен вирішувати сам, що для нього вигідніше й прийнятніше. Скажу лише, що ми розробили і постійно вдосконалюємо конструкції наших теплиць, для цього випробовуємо їх у різноманітних погодно-кліматичних умовах та в різних куточках України. Слід зазначити, що перевірку на міцність і стійкість до вітру вони пройшли на "відмінно". Щодо довговічності таких конструкцій, то за дотримання умов експлуатації вони слугуватимуть господарям не менше 3–4 років.

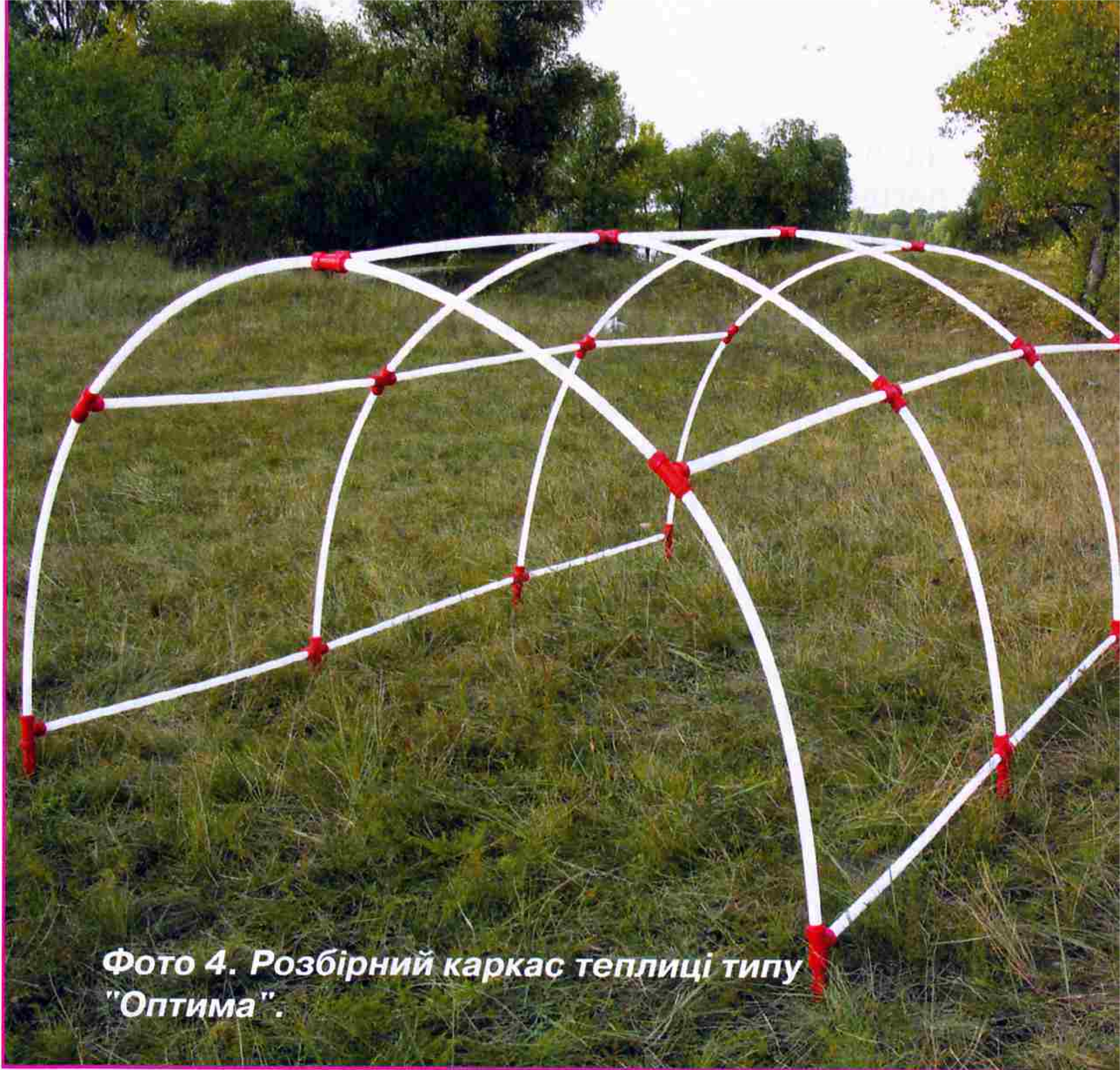


Фото 4. Розбірний каркас теплиці типу "Оптима".

– До речі, про укривні матеріали. Для виготовлення теплиць ви не використовуєте скло і поліетиленову плівку. Та чи існує їм гідна заміна?

– Безумовно! Причому сучасна наука пропонує споживачам різноманітні покриття для теплиць і парників. За своїми показниками вони набагато кращі, ніж традиційні. Однак ми віддаємо перевагу агроплівці типу "Технотекс", "Агріл", "Спанбонд" (це, по суті, різні назви одного матеріалу, який уже добре відомий нашим городникам і садівникам).

Головна перевага агроплівки "Спанбонд" полягає в тому, що вона "дихає", тобто пропускає повітря, світло й вологу, зберігаючи при цьому тепло. А відтак – створюються найоптимальніші умови для росту й розвитку рослин, що сприяє підвищенню кількості та якості врожаю. Зокрема, врожай достигає на 3–4 тижні раніше і величина його зростає на 30–40%.



Фото 5. Теплиця типу "Шатро" призначена для вирощування квіткових та дуже цінних декоративних рослин, що потребують особливих умов та акліматизації.

Щодо самої агроплівки "Спанбонд", то це поліпропіленовий нетканий матеріал, який має ультрафіолетовий стабілізатор і володіє захисними властивостями проти мікроорганізмів (не піддається гниттю). Завдяки добрій вентиляції на внутрішньому боці покриття не утворюється конденсат, а достатня вентиляція сприяє зниженню вологості повітря в теплиці, відтак можна не турбуватися про її часте провітрювання.

– Такі властивості укривного матеріалу запобігають виникненню в теплиці вогнищ вірусних захворювань?

– Саме так. Рослинам під "Спанбондом" не страшні найголовніші вороги – фітофтороз і борошниста роса. Він захищає їх і від шкідливих комах, тож немає потреби застосовувати хімічні препарати для обробки проти шкідників і хвороб. Скажімо, при вирощуванні редиски в теплиці "Старт" спостерігаються лише поодинокі пошкодження коренеплодів личинками капустяної мухи.

– Напровесні у городників є ще одна суттєва проблема – так звана фізіологічна засуха рослин. Чи можна створити їм оптимальний мікроклімат за допомогою цього укривного матеріалу?

– Безумовно. Фізіологічна засуха відбувається за температури повітря від 0 до плюс 8°С, коли коріння не може всмоктувати вологу. Тож, не зважаючи на плюсову температуру, рослини просто не ростуть. Застосування "Спанбонду" дає змогу створити в теплиці температуру, вищу

на 5–8°С, завдяки чому рослини легше витримують будь-які погодні негаразди і починають швидко рости.

– Анатолію Яковичу! Каркаси теплиць, які виготовляє ваше підприємство, пластикові, однак на вигляд вони доволі міцні й стійкі (фото 3, 4). Можливо, це не єдині їхні переваги?

– Вони не піддаються корозії і можуть слугувати доволі тривалий час. Окрім того, форма самої конструкції, як зазначалося вище, стійка до вітру. Монтажні вузли надають їй додаткової міцності, а кілочки зроблені "із зубцями", щоб міцніше трималися в землі (*фото 7, 8*). Додаткова зручність полягає в тому, що теплиця за допомогою застібки-"блискавки" щільно закривається, а за необхідності її можна швидко відкрити (*фото 6*).



Фото 6. За допомогою застібки-"блискавки" теплиця щільно закривається, а за необхідності її можна швидко відкрити.

– Щоб городні й садові культури добре росли і давали щедрі врожаї, для кожної з них необхідно створити особливі умови вирощування. Чи придатні ваші теплиці для вирощування різних культур?

– Ми вважаємо, що власникам присадибних ділянок стане в пригоді будь-яка з наших теплиць. Однак, враховуючи побажання споживачів, наше підприємство розробило і випускає різні види теплиць. Скажімо, теплиця "Старт" призначена для вирощування розсади, редиски, суниць тощо, "Оптима" (фото 1) – краще підійде для огірків, помідорів, смородини, аґрусу. При її використанні ягоди смородини та аґрусу достигають на 2–3 тижні раніше, а їхній урожай збільшується на 30–40%. Теплиця "Шатро" (фото 5) призначена для квіткових та дуже цінних декоративних рослин, що потребують особливих умов вирощування та акліматизації.



Фото 7. Кілочки для закріплення покриття в ґрунті.



Фото 8. Кілочок для кріплення каркасу в ґрунті.

– Теплиці, які виготовляє ваше підприємство, відрізняються не лише за призначенням, а й за розмірами, чи не так?

– Залежно від типу теплиці, її розміри можуть різнитися: висота – від 0,7 до 1,2 м, довжина – від 3 до 6 м, ширина – від 1,3 до 2,2 м. Компактна конструкція та відносно невеликий розмір дають змогу легко користуватися теплицею. Скажімо, вирішили отримати ранній урожай редиски – поставили теплицю на овочеву грядку, очікуються пізні весняні заморозки – перенесіть теплицю до квітника, щоб уберегти від холоду розсаду ранніх квітів. Тим більше, що зробити це зовсім нескладно, адже теплиця неважка і її легко перенести вдвох. Тобто за раціонального використання така теплиця ніколи не простоюватиме і приноситиме велику користь господарям.

Насамкінець хочу зазначити, що серійний випуск нових теплиць розпочнеться в січні наступного року, а інформацію щодо їхнього придбання можна буде знайти на сторінках наступних номерів журналу "Дім, сад, город".

– Анатолію Яковичу! Щиро дякуємо вам за цікаву розмову. Сподіваємося, вона буде корисною для наших читачів – дачників, городників, квітникарів і всіх, хто прагне подарувати тепло своїм рослинам, уберегти їх від різних погодних негараздів та підвищити врожайність культур. Нехай щастить вам!

Розмову вела ***О. Кисленко***

Потрібна порада? Звертайтеся...

Шановні читачі! Телефонуючи до редакції, нерідко ви запитуєте про те, як можна зв'язатися із працівниками сільськогосподарської дорадчої служби за місцем вашого проживання, аби отримати дієву й своєчасну пораду. Йдучи назустріч вашим побажанням, друкуємо список обласних сільськогосподарських дорадчих служб-членів Національної асоціації сільськогосподарських дорадчих служб України.

Національна асоціація сільськогосподарських дорадчих служб України
Шмідт Роман Михайлович,
01133, Україна, м. Київ, вул. Мечнікова, 16, офіс 509, тел. 044 239-37-87/90/91, факс 044 239-37-86 roman.shmidt@dorada.org.ua office@dorada.org.ua

Кримський державний аграрний навчально-консультаційний центр
Нагайник Микола Михайлович,
95050, Україна, м. Сімферополь, вул. Шалфейна, 1, тел. 0652 22-95-19; info@minagro.crimea.ua

Вінницький місцевий осередок Національної асоціації сільськогосподарських дорадчих служб України
Лояніч Григорій Семенович,
21050, Україна, м. Вінниця, вул. Соборна, 56, офіс 11, ГО "ДАР", тел.0432 35-13-69; center@vn.ua

Волинська сільськогосподарська дорадча служба
Козак Наталія Богданівна,
43005, Україна, м. Луцьк, пр. Перемоги, 14, к. 25-27, тел. 03322 4-15-07, kozak@farm.lutsk.ua,volynland@vocar.lutsk.ua

Дніпропетровська сільськогосподарська дорадча служба
Максимов Максим Геннадійович,
49600, Україна, м. Дніпропетровськ, вул. Комсомольська 52, кім. 327, тел. 0562 31-42-60; dorada@ua.fm

Донецька обласна сільськогосподарська дорадча служба
Бривко Тетяна Василівна,
83086, Україна, м. Донецьк, вул. Ф. Зайцева, 46а, тел. 062 387-2234; brivko@telenet.dn.ua, tb@dbp.dn.ua

Житомирська обласна асоціація сільськогосподарської дорадчої служби
Довбиш Валерій Васильович,
10014, Україна, м. Житомир, вул. Якіра, 3, тел. 0412 43-13-55, 093 771-9151; veborge2006@ukr.net

Закарпатський сільськогосподарський дорадчий центр "Терра Деі"
Омельченко Олександр Андрійович,
90200, Україна, Закарпатська обл., м. Берегове, вул. Б. Хмельницького, 30, тел.03141 241-74; terradei@bereg.net.ua

Запорізький місцевий осередок Національної асоціації сільськогосподарських дорадчих служб України
Подшивалов Геннадій Валерійович,
72315, Україна, Запорізька обл., м. Мелітополь, пр. Б. Хмельницького, 18, тел. 0619 42-13-68; kc@tsaa.artsv.net

Івано-Франківська обласна аграрна дорадча служба
Абрамик Михайло Іванович,
76014, Україна, м. Івано-Франківськ,вул. Розумовського, 9а, тел. 0342 52-25-50, 22-24-66; inst-apv@il.if.ua

Київська обласна сільськогосподарська дорадча служба
Грикштас Сергій Іонасович,
01113, Україна, м. Київ, вул. Мечнікова, 16, офіс 507, тел. 044 239-37-83, факс 044 239-37-82; ng@ koras.com.ua; koras@koras.com.ua

Кіровоградська обласна сільськогосподарська дорадча служба
Гліжинський Віталій Дмитрович,
25006, Україна, м. Кіровоград, вул. Тімірязєва, 84, к. 106, тел. 0522 24-29-15; melnik@romb.net

Луганська аграрна дорадча служба
Марков Руслан Валентинович,
91011, Україна, м. Луганськ, вул. Магнітогорська, 2, кім. 1024, тел. 0642 34-10-23, 34-10-26; lac@cci.lg.ua

Львівська аграрна дорадча служба
Петрунів Володимир Васильович,
79058, Україна, м. Львів,вул. Замарстинівська, 49, поверх 2, тел. 067 671-46-90; petruniv@mail.ru; ladsivan@mail.ru

Миколаївська аграрна дорадча служба
Потриваєв Ігор Іванович,
Україна, м. Миколаїв, вул. Гмирьова, 1-а, к. 207, тел. 0512 23-62-39; gorkusha@mksat.net

Одеський місцевий осередок Національної асоціації сільськогосподарських дорадчих служб України
Осипова Марія Михайлівна,
65045, Україна, м. Одеса, вул. Преображенська, 34, оф. 35, тел. 048 726-95-57, 726-95-59, 726-96-11; khfodess@tm.odessa.ua, social@tm.odessa.ua

Полтавська обласна сільськогосподарська дорадча служба
Андрієнко Світлана Михайлівна,
36011, Україна, Полтава, вул. Міщенка, 2, офіс 12-13, тел. 0532 61-15-27; porada@mail15.com

Рівненська сільськогосподарська дорадча служба
Семенович Василь Васильович,
33000, Україна, м. Рівне, вул. Драгоманова, 27 тел. 0362 63-42-43, 63-42-44; rsds@ukrwest.net

Сумська сільськогосподарська дорадча служба
Мартиненко Михайло Іванович,
40030, Україна, м. Суми, вул. Першотравнева, 29, офіс11, тел. 0542 34-91-18, 34-91-17; sm_saes@chereda.net

Тернопільська обласна сільськогосподарська дорадча служба
Жовтюк Василь Ярославович,
46000, Україна, м. Тернопіль, вул. Кн. Острозького, 14/605, тел. 0352 25-65-81, 52-32-73; info@agrarnik.te.ua

Харківська обласна сільськогосподарська дорадча служба
Шиян Вадим Васильович,
61145, Україна, м. Харків, вул.Шатилова дача, 4, офіс 110, тел. 057 719-57-65, 717-50-36; rkz@vk.kh.ua

Херсонська обласна сільськогосподарська дорадча служба Громади
Артеменко Лариса Василівна,
73001, Україна, м. Херсон, вул. Робоча, 52, тел. 0552 49-40-48; larisa_artemenko@ukr.net

Хмельницька обласна консалтингова сільськогосподарська дорадча служба
Клімчук Григорій Васильович,
29000, Україна, м. Хмельницький, вул. Свободи, 70, км. 323, тел. 0382 72-06-88, факс 0382 72-05-96; reform@ic.km.ua

Черкаський місцевий осередок Національної асоціації сільськогосподарських дорадчих служб України
Недвига Микола Васильович,
20305, Україна, Черкаська обл., м. Умань, вул. Інститутська,1, офіс13, тел. 04744 3-44-61; ipo@usau.ic.ck.ua

Чернівецька обласна сільськогосподарська дорадча служба
Мельник Василь Миколайович,
58026, Україна, Чернівці, вул. Грушевського, 1, каб. 243, тел. 0372 55-19-21; chrefapk@cv.ukrtel.net

Чернігівська обласна сільськогосподарська дорадча служба
Безкровний Микола Федорович,
16600, Україна, Чернігівська обл., м. Ніжин, вул. Шевченка, 10, тел. 050 381-9548



Якісні яйця – здоровий молодняк

Заразні хвороби ембріонів та їхня профілактика (поради господарям, підприємцям та фермерам)

На запитання нашого читача А.М. Мамонова із Запорізької області, що стосується інкубації та препаратів, застосовуваних для обробки яєць домашньої птиці та дезінфекції приміщень й обладнання, дає відповідь лікар ветмедицини-консультант Н.Я. Боцуляк.

Напевно, всім відомо, що за тривалого зберігання яєць до інкубації у них відбувається ряд незворотних морфологічних, фізико-хімічних та біохімічних змін, тобто це явище можна назвати "старінням яєць". Воно спостерігається уже після 6–7 діб зберігання, але за несприятливих умов може настати значно раніше.

Під час зберігання у яйцях повільно, але постійно відбуваються процеси окислення. Білок, що мав слаболужну реакцію, поступово окислюється. Жовток стає рідким унаслідок розпаду жирів та азотних сполук. Жовткова оболонка втрачає пластичність.

За інкубації старих яєць спостерігається підвищена ембріональна смертність на 1–2-гу добу. Зародки ще можуть залишитися живими, але вони відстають у рості та розвитку, вивід запізнюється, народжений молодняк слабкий та маложиттєстійкий. Часто трапляються ембріони з виродливістю.

Заразні хвороби ембріонів виявляються у середньому у 15% тих, що загинули. Зараження можуть набути масового поширення, а також бути причиною низької виводимості яєць. Окрім того, курчата, які вилупилися, можуть стати носіями інфекції та причиною спалаху епізоотії у молодняку та дорослої птиці.

В ембріонів можуть бути патологоанатомічні зміни, властиві бактеріальним, вірусним, грибковим та незаразним хворобам, особливо там, де не дотримуються "Загальних ветеринарно-санітарних правил".

Якщо кури, качки або гуси є носіями інфекції, то збудник може проникнути до яйця у період його формування в організмі птиці, або через оболонку вже знесеного яйця. Останнє відбувається у пташнику за антисанітарного стану гнізд, під час зберігання, транспортування та сортування яєць і навіть в інкубаторі, якщо він неякісно підготовлений до інкубації. Через пори шкаралупи мікроорганізми проникають під час охолодження яйця після знесення і за різких коливань зовнішньої температури. Забруднена шкаралупа сприяє зараженню яйця

Від заразних хвороб гинуть ембріони всіх видів птиці на різних стадіях розвитку, але найчастіше у другій половині інкубації.

Які загальні патологічні зміни в ембріонів можуть спостерігатися за інфекційних хвороб?

Це: набряк та потовщення стінок алантоїса (одна із зародкових оболонок, що забезпечує роботу органів дихання, виділення та живлення) за наявності на ньому некрозів (омертвіння тканини або клітин) у вигляді темних плям або ділянок потовщеної (розрослої) тканини;

- плями на жовтку, інколи його потемніння;
- білок каламутний;
- почервоніння тіла, крововиливи на шкірі і підшкірній клітковині;
- некрози, крововиливи у серці, перикардит;
- некротичні ділянки в печінці та інших внутрішніх органах.

Вказані патологічні зміни спостерігаються не лише за заразних хвороб, але й за перегрівань, їхня діагностика досить складна й остаточний діагноз може встановити лише ветеринарна лабораторія.

Які інфекційні хвороби ембріонів в інкубаторії трапляються найчастіше?

Це: ***пулороз (ББП)*** – одне із найпоширеніших захворювань ембріонів та курчат. Він спричиняється збудником S. Pullorum (сальмонела пулорум). Кури, котрі перехворіли на пулороз, є пожиттєвими носіями даного збудника і несуть до 90% заражених яєць, у яких під час інкубації частина ембріонів гине, а виведений молодняк хворіє з перших днів життя з масовим падежем;

Паратиф (сальмонельоз) – група паратифозних мікробів уражує ембріони водоплавної птиці, смертність сягає 80–90%.

Під час інкубації яєць можуть зустрічатися й інші хвороби, такі, скажімо, як: ***колібактеріоз, стафілококоз*** – збудники потрапляють до яйця, як екзогенно (через шкаралупу), так і ендогенно (внутрішні причини): ***омфаліт*** (запалення пупкового кільця) – спричиняється коками (бактеріями), грибками, вірусами, а також переохолодженням ембріонів.

Крім того, є ще ряд захворювань, які можуть бути в ембріонів – псевдомоноз, респіраторний мікоплазмоз, вірусний гепатит каченят, вірусний ентерит гусенят, хвороба Ньюкасла, заразний бронхіт, аспергільоз, мікози та мікотоксикози й інші.

Ветеринарно-санітарні вимоги до відбору і заготівлі інкубаційних яєць та експлуатації інкубаторію

Є основні ветеринарно-технологічні правила, а саме:

- Для інкубації відбирають тільки біологічно повноцінні яйця.

◈ Інкубаційні яйця від батьківського стада збирають не рідше трьох разів на добу.

◈ Яйця вкладають до чистих попередньо продезінфікованих ящиків, на які наклеюють етикетки із зазначеними датами знесення яєць та номери пташника.

◈ Взимку яйця перевозять в утепленому транспорті.

◈ Один раз на 10 діб із кожного пташника відбирають 10–15 яєць і перевіряють у ветлабораторії вміст у жовтку каротиноїдів, вітамінів А, B_2, щільність білка та якість шкаралупи.

◈ У яєць курей яєчного та м'ясного напрямків має бути середня маса не менше 50 і 52 г, в індичачих – не менше 70 г, гусячих – не менше 120 г.

◈ На кожну партію інкубаційних яєць видається ветеринарне свідоцтво, в якому підтверджується благополуччя господарства ("Продавця") щодо заразних хвороб птиці, зазначається вміст вітамінів А, B_2 та каротиноїдів у жовтку яєць.

◈ В інкубаторії мають бути ізольовані зали для інкубаційних та вивідних шаф, яйцесклад, камера для передінкубаційної дезінфекції яєць, приміщення для сортування молодняку за статтю, приміщення для здавання – приймання добового молодняку та мийне відділення. Дезінфекція тари для перевезення інкубаційних яєць та добового молодняку теж передбачається за цехової інкубації.

◈ Інкубаційні яйця обов'язково дезінфікують парою формальдегіду: перша обробка – не пізніше двох годин після знесення; друга – перед закладанням до інкубаторів після сортування; третя – на шосту добу в інкубаторі; четверте – у вивідних шафах під час надзьобування на вісімнадцяту добу. На 1 м³ камери використовують 30 мл формаліну (38–40%), 15 мл води і 20 г марганцевокислого калію. Експозиція (витримка) – 20 хв. за температури повітря 30–37°С і відносної вологості – 75–80%.

Крім загальноприйнятої дезінфекції парою формальдегіду, використовують препарати, які зареєстровані в Україні та затверджені Департаментом ветеринарної медицини. Це такі:

Полідез (виробник ЗАТ "Українські екологічні технології") – дезінфекцію інкубаційних яєць здійснюють шляхом їхнього зрошення або занурення на одну хвилину в 0,05%-ний за ДР (діючою речовиною) розчин полідезу. Приміщення інкубаторію (стіни, підлога, стеля, двері, віконні рами) та предмети облаштування, шафні та кімнатні інкубатори, вивідні шафи, вакцинаторні столи дезінфікують 0,1–0,3%-ним за ДР розчином полідезу із розрахунку 0,15–0,20 л на 1 м² поверхні, що обробляється способом зрошення. За протирання поверхонь робочими розчинами полідезу норма витрати становить 0,1 л/м², експозиція – 1–2 год.





Віркон С – інкубаційні яйця обробляють спреєром 0,5%-ним розчином дезінфектанта так, щоб розчин почав стікати з поверхні яєць. Для цього потрібно приблизно 5 л розчину на 2000 яєць. Швидкість обробки становить 3000 яєць за 1 годину.

Полідез і віркон мають широкий спектр дії на віруси, бактерії, гриби не мають токсичної дії на ембріони та негативного впливу на виводимість. Дані препарати широко застосовуються як у тваринництві, так і в птахівництві, і зарекомендували себе, як одні з найефективніших дезінфектантів щодо хвороботворних інфекцій. Препарати можна придбати у різних регіонах країни через фірми та ветеринарну мережу (Зооветпостач, ветаптеки, дистриб'юторів іноземних компаній).

Зауважу, що ряд методів знезараження, таких як озонування, ультрафіолетове опромінення, глибинна обробка антибіотиками мають позитивну й негативну дію на об'єкт, і на це необхідно зважати спеціалістам господарств, фермерам та приватним підприємцям.

До відома всіх, хто інкубує яйця – озонування та ультрафіолетове опромінення діють лише поверхнево, але не мають згубної дії на мікрофлору, яка проникла до пори яйця і є найнебезпечнішою для ембріонів. Під час газації майже не проникають у пори шкаралупи газові частинки через їхню високу рухливість (вони то прилипають до поверхні яєць, то знову випаровуються у повітря). Тому, шановні господарі, підприємці та фермери, пам'ятайте, що газацію (дезінфекцію) яєць потрібно робити у перші години після знесення, коли зауважується в основному поверхневе інфікування.

Вадою глибинної обробки яєць є розрідження вмістимого у яйці, внаслідок чого може зрости проникність пор шкаралупи і можливе проникнення мікрофлори до яйця.

Перед посадкою добового молодняку дно ящика застеляють чистим папером. Не допускають перетримування добового молодняку в інкубаторії понад 8 годин. Відібраний молодняк для реалізації необхідно утримувати в ізольованому приміщенні. Розділяють курчат за статтю у спеціальній кімнаті. Реалізацію добового молодняку птиці для інших господарств, фермам, приватним громадянам без-



посередньо із цеху забороняється.

Після інкубації кожної партії яєць усі інкубаційні відходи, зокрема курчат задохликів, слабких, калічок, шкаралупу кладуть до водостійких металевих ящиків з кришками, які щільно закриваються, і передають до цеху утилізації для переробки на корм або спалюють.

Після кожного виводу молодняку реманент та вивідні секції інкубатора очищають щітками, миють гарячою водою і знезаражують або парою формальдегіду, або полідезом 0,1–0,3%-ним за ДР розчином із розрахунку 0,15–0,20 л/м^2 поверхні, або вірконом С – 1%-ним розчином (див. "Настанови із застосування дезінфектантів").

З усіх питань проведення дезінфекції, будь ласка, консультуйтеся із ветлікарями села, району, області, міста та ветеринарних установ. Для отримання високодисперсних аерозолів використовують САГ-1, аерозольні розпилювачі холодного туману ("Ураган", "Торнадо", "Циклон ультра"), без чого вам не обійтися за проведення дезінфекції інкубаторію та інкубаційних яєць.

Увага! Шановні ветспеціалісти, фермери та громадяни! Не користуйтеся не затвердженими Департаментом ветмедицини України та неперевіреними на практиці дезінфектантами, це може зашкодити вашому господарству.

Н.Я. Боцуляк,
завідувач відділу птахівництва,
лікар ветмедицини - консультант
ТОВ "Сімедика УА", тел. (044) 537-22-10,
451-88-61, т/ф 482-37-03

Найкраще від фірми "ВІДА"

СУЧАСНІ МОТОБЛОКИ "ЄВРО", "САЛЮТ"
(19 моделей)

гарантія до 3-х років

Знижка* 300-800 грн. на культиватори і газонокосарки!!!

Культиватор "Євро Z2RM" (Італія)
2 швидкості (1 назад).
Гарантія 3 роки!
Пристрій для викопування картоплі (патент №43509)

Культиватор "Євро 5RM" (Італія)
Двигун "B&S" або "Honda",
2 швидкості (1 назад).
Гарантія 3 роки!
Пристрій для викопування картоплі.

Професійні консольні мотоблоки "РТТ2" та "РТТ3"
Знищувачі бурьянів.
Дозволяють без надмірних зусиль обробляти великі ділянки.

ТОВ "ВІДА": 03057 Київ, вул. Желябова, 2-а; оф. 134;
тел.: (044) 223-9994, 453-2897, 455-5652, 456-6264.
web: www.vida.kiev.ua e-mail: vida@visti.com
Магазини: Харків - "Фермер", вул. Гордієнківська 38, тел. (057) 754-7861;
Донецьк - "Мрія", вул. Університетська 109, тел. (050) 478-8525
*Знижка діє до 30.12.2007 р.

БЛАНК...

По-перше, що таке бланк? Це – вичинбарена шкура великої рогатої худоби, яка слугує підошвою для якісного взуття. Але ж шкури тепер скуповують і здебільшого везуть до Європи. А натомість привозять синтетичне взуття і на такій підошві, яка шкідлива для здоров'я людини. Пригадаймо: в колишньому Радянському Союзі діти до 12 років носили тільки шкіряне взуття.

На відміну від Європи, так мені видається, шкура, власне, набір товару на пошиття взуття, в Україні нині не продається. Шкіряні фабрики, знову ж таки – так мені видається, зруйновані або перепрофільовані, а новоявленим бізнесменам не до тями, що шкуру на товар для взуття, у тому числі й бланк на підошви, можна вичинбарити і в кустарних умовах.

ТРОХИ ІСТОРІЇ

...Війна. Німецько-фашистська окупація України. Люди ще деякий час носили взуття, яке мали, а далі вдалися до кустарного чинбарення шкур, щоби все-таки взутися.

Довелося вичинбарювати шкури й мені. Заварював дубову кору, вимочував шкуру у спеціальному розчині, а після дублення підсушував і різав на товар, шив взуття. То було моє перше ремесло, яке набув ще в 15 років.

Виходило ніби непогано. Пофарбований і нажирований товар на верхи носився добре. А ось підошви з видубленої, але не пресованої шкури, хоч і грубі, носилися недовго – не бланк. Пробував, було, пресувати ту шкуру, але з того нічого не виходило.

Й ось 1945 рік. Війна в Австрії. Полк, у якому служив, штурмував гірський перевал Альп. На нейтральній смузі виднілася якась промислова будівля, а в ній поралися люди. Заглянув туди. Справді, кілька робітників пресують вичинбарені на підошви шкури. Питаю, чому під кулями і снарядами працюєте? Саме строк пресувати шкуру, відповідають... Дивно, але це так було насправді.

Тоді було не до строків і не до бланку. Але те, що вичинбарену шкуру пресують на бланк і в певний строк, бачив, як кажуть, на власні очі.

У 1979 році знову побував в Австрії. Якось заглянув до взуттєвого магазину і поцікавився наборами товару на пошив взуття. За нагоди розповів, що бачив під час війни, але не знаю чому, австрійці пресували бланк під кулями.

– Вважайте, вам поталанило, – каже господар магазину, – зараз усе з'ясуємо. Мій брат, він якраз є тут, – спеціаліст шкіряного виробництва. Він обслуговує, власне, консультує фірми, які виробляють бланк на підошви, підметки, стільки тощо.

Господар покликав брата і розповів йому про мою зацікавленість. Той, відповів, що це, мовляв, виробнича та комерційна таємниця. Але для туриста, який дещо сам уже бачив, можна щось з'ясувати. Він відкрив свою сумочку і показав кілька зразків бланку, пресованого у різні строки. На зрізах добре було помітно різницю просякання

У КУСТАРНИХ УМОВАХ

шкури дубильними речовинами, а за твердістю можна визначити передчасне, своєчасне і запізніле пресування бланку.

Це вже, так би мовити, готовий товар. А час пресування визначають за товщиною шару сириці в шкурі залежно від міцності розчину. Визначити цей термін можна навіть у годинах, якщо є певні знання та досвід.

ЧИНБАРЕННЯ ШКУРИ

Способів вичинбарення є багато: дублення, хімікатами, квашення грисом, зрештою – проминання шкурок. Але найкращим є дублення шкури. Той же спеціаліст-австрієць повідав мені, що в Німеччині перед війною шкури для потреб армії вичинбарювали тільки дубленням. А далі застосовували вже й хімічні способи.

Для чинбарення не так уже багато й треба. Скажімо, для дублення – дубова кора (краще молодого дерева), верби чорної, коріння і стебла кінського щавлю; для вичинбарення хутряних шкурок – квас житнього грису (запарка), пікелювання хромовими квасцями, навіть у розчині кислого молока вичинбарення вдається.



Суть – роз'єднання колагенових волокон шкури і неуможливлення їхнього подальшого склеювання, що можна досягти навіть проминанням тонких шкурок.

Оскільки мова йде про вичинбарення шкури на бланк, скажу дещо про способи дублення. Кращим усе-таки є дублення відваром кори молодого дуба. Тривалість від однієї – до 4–5 діб, залежно від товщини шкури і віку та виду тварин. (Крім ВРХ, дублять також шкури буйволів, коней, ослів, свиней, овець тощо). Температура довколишнього середовища +18–26°С. Розчин помішують. Далі, якщо сириці немає, шкуру промивають, підсушують і пресують.

ПРЕСУВАННЯ НА БЛАНК

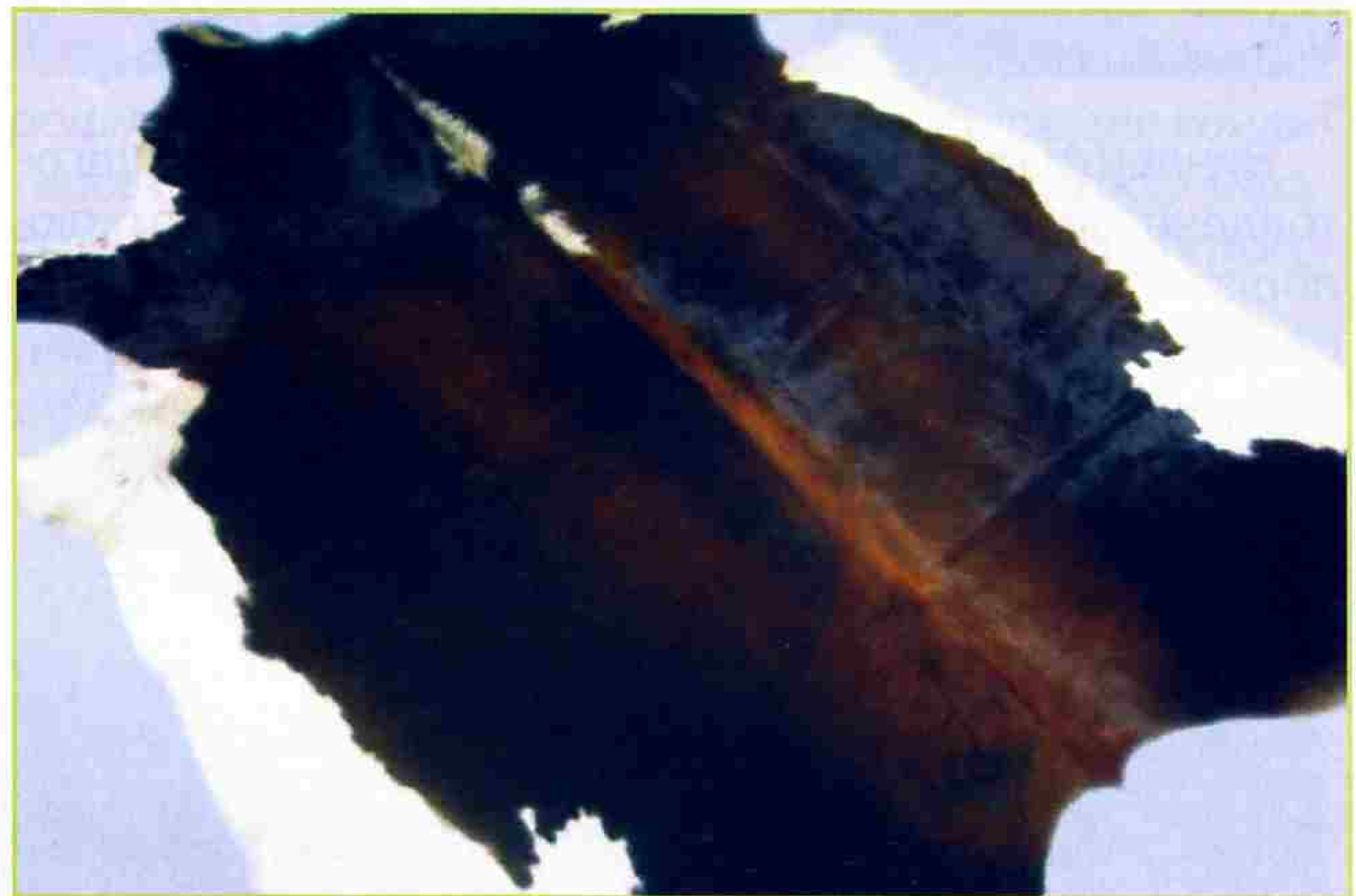
На жаль, промислового виробництва бланку спостерігати не довелося, крім фрагментів в Австрії. А кустарно пресував бланк сам. Застосував агрегат з тиском до 12 атмосфер і пресував шкуру. Виходило непогано.

Щоправда, на відміну від баченого в Австрії не було підігрівання шкури на пресі. Там бланк знімали через 10–12 хв. А в мене він підсихав притиснутим годину–дві. Але якість була належна.





До речі, пресувати шкуру можна також пресом для вичавлення соку з фруктів чи ягід, відповідно змінивши піддон і верхній круг на прямокутні листи



металу, який би не прогинався під тиском. Та й сконструювати прес нескладно, якщо є черв'ячний гвинт.

Головне – визначити строк пресування, коли із шкури вже виведено сирицю, але ще має клейкість і надійно пресується. Такий бланк не розмокає у воді, легко обробляється і довго носиться як підошовний матеріал.

Тут, одначе, варто застерегти, що період пресування триває недовго – всього кілька годин після вичинбарення. Далі шкура перезріває, волокна стають крихкими, розшаровується і вже ніяке пресування не допоможе виправити помилку. Надійного бланку з перетриманої шкури вже не буде. Спресувати можна, але це вже не бланк.

Як бачимо, суть якісного товару уможливлюють навіть не дні, а години, в які треба вкластися. Своєчасне пресування – запорука якісного товару.

Г.А. Скоряк,
м. Вінниця

До святкового столу

До редакції надійшов лист з Полтавщини від постійної нашої дописувачки, інваліда другої групи Боділ Валентини. Вона пише: "Шановна редакціє журналу "Дім, сад, город"! Я хочу взяти участь у конкурсі "Господиня-2007". Незабаром настане Новий рік, тож пропоную читачам рецепти смачних святкових страв".

Судак запечений з яблуками

Треба мати: *800 г філе судака, 4 яблука, 1 лимон, 100 г білого сухого вина, 1 цибулину, 3 столові ложки олії, сіль, перець за смаком.*



Вичавити сік з лимона, а цедру подрібнити. Підготовлене філе риби промити і обсушити серветкою, порізати на шматочки, полити лимонним соком, посипати подрібненою цедрою і залишити на 15 хвилин. Цибулю і яблука нарізати шматочками і обсмажити на олії. Зняти з вогню і влити вино. Дати настоятися 15 хвилин. Потім посолити, поперчити і викласти у змащену олією форму. Риба має бути зверху. Форму накрити кришкою і запікати у духовці 40 хвилин.

Копчена курка в бурштиновому намисті

Треба мати: *2 копчених курячих стегенця, склянку рису, банку консервованої кукурудзи, склянку родзинок, шматочки маринованого гарбуза, мандарин, варену моркву, майонез, сіль, перець.*



Заздалегідь відварити склянку рису і ретельно промити окропом так, щоб рис був сухим. Змішати відварений рис із кукурудзою і заправити майонезом. Розкласти цю суміш на блюді рівним й товстим шаром. У центрі блюда гіркою викласти нарізану тонкою соломкою копчену курятину (2 невеликих стегенця цілком достатньо).

Тепер слід прикрасити салат попередньо запареними родзинками, маринованим гарбузом, часточками мандарина та шматочками вареної моркви. Прикрашайте так, як вам підказує фантазія. Зверху полити майонезом. Подаючи до столу, салат можна не перемішувати. Розкладаючи його на тарілки, набирайте його ложкою або спеціальною лопаткою від краю блюда до середини, щоб захопити всі шари.

Редакціє улюбленого журналу "Дім, сад, город"! Я часто користуюся рецептами, надрукованими в журналі. Все виходить вдало і я вдячна господиням за те, що вони діляться своїм досвідом.

Я також хочу подарувати читачам випробувані рецепти, які можна використати до святкового і буденного столу.

Галина Пиріженко,
м. Христинівка, Черкаська обл.

Картопляний пиріг з овочевою начинкою

Треба мати: *800 г вареної картоплі, 0,5 склянки борошна, 0,5 склянки манної крупи, 1 яйце, дрібку тертого мускатного горіха, смажені овочі, сіль, перець.*



Гарячу картоплю розім'яти або пропустити через м'ясорубку. Якщо картопля охолола, то її можна потерти на тертушці. До картопляної маси вбити одне куряче яйце або краще два яєчних жовтки. Додати сіль, мускатний горіх, борошно та манку. Все ретельно вимішати. На змащену жиром та обсипану борошном форму рівномірно викласти половину картопляної маси. На неї викласти тушковані овочі – моркву, цвітну капусту, селеру тощо. Начинку накрити рештою картопляної маси. Поверхню вирівняти, змастити яйцем та жиром. Запікати в духовці 30 хв.

У святковому варіанті овочеву начинку можна замінити м'ясною. М'ясну начинку готуємо так: відварене не до повної готовності м'ясо пропускаємо через м'ясорубку і заправляємо смаженою за смаком цибулею з сіллю і меленим перцем. При бажанні до м'яса можна додати розсипчасту гречану кашу.

Моє життя – це вишивка!

...Так і палають нев'янучі квіти на вишиваних рушниках Наталії Ткач. У її доробку – понад кілька сотень вишиваних робіт.

Наталія Іванівна Ткач мешкає в селі Тростянка, що на Івано-Франківщині. Разом із своєю сестрою Галиною мистецтвом українського вишивання вона захопилася ще в дитинстві. А вчитися було в кого, адже традиційна художня рукотворність властива цьому краю. Тут споконвіку живуть надзвичайно працьовиті й майстровиті люди, які щиро прагнуть зробити навколишній світ кращим, а своє вміння подарувати всім, хто завітає до них на Коломию.

Коломийський район є столицею гуцульської вишивки. Тут чи не в кожній домівці можна знайти вишивку, яка є справжнім витвором мистецтва.

Своє вміння вишивати сестри Наталія і Галина привили дітям. Тепер у їхній дружній родині вишивають усі. До того ж, кожний застосовує свою власну техніку, вишиваючи хрестиком, занизуванням, вирізуванням, низинкою, зерновим виводом, штапівкою тощо.

На їхніх рушниках, сорочках, серветках та скатертинах – бджілки, півники, голуби та інші тварини, птахи й рослини. Усі вони – і дивовижні герої з прадавніх українських міфів, і знайомі та звичні нам елементи флори і фауни сучасної природи – розкривають орнаментальну культуру мальовничого краю.

Щодо кольорової гами вишиванок з Коломиї, то в цій місцевості забарвлення ниток відповідає кольорам природи. Це – зелений, жовтий, червоний, чорний. Знаючи, що означає кожен колір зокрема і в поєднанні з іншими, можна "прочитати" частково зашифровану мудрість мистецтва, адже кожний колір має свої властивості.

Приміром, жовтий – світлий, звеселяючий, юний, сяючий колір, що уособлює сонце, світло, радість, добробут, сміливість. Жовтогарячий – випромінюючий, виступаючий вперед, сухий, теплий, схвильований колір. Він означає енергію, радість, теплоту, зрілість. Зелений – скромний, спокійний, вологий, м'який, посередній. Він уособлює природу, спокій, молодість, безпеку, надію, розквіт, юність. Чорний – темний, важкий, теплий, втягуючий, засмоктуючий, означає темряву, морок, жалобу. Червоний – близький, палаючий, збуджений, "голосний" колір, що означає вогонь, кохання, пристрасть, боротьбу, динамізм, гнів...

– Хіба можна створювати новий рушник або сорочку похапцем чи абияк? – завжди примовляє Наталія. – Про вишиваний виріб потрібно думати, і тоді він відкриває нові світи, дарує красу, дає працю рукам і думці, а наш коломийський орнамент, наповнений подихом минувшини й сьогодення, доповнює цю гармонію. А орнаменти на рушниках, скатертинах, сорочках – це те, чим живе і дихає народ...

Наталія Іванівна – не лише вміла вишивальниця, вона вправна й щедра господиня. У її записнику чимало вдалих і оригінальних рецептів, головною родзинкою яких є простота. Її солодкі вироби одночасно гарні й нескладні в приготуванні, а ще вони дуже смачні – танут у роті й дуже подобаються всім, хто їх покуштує.



Рецепт торту "Маковий" від майстрині

Треба мати: *4 яйця, 1 склянку цукру, 1,5 склянки борошна, 1 чайну ложечку амоніаку (порошок для кондитерських виробів), 100 мл молока, 1 чайну ложку меду, 50 г м'якого вершкового масла, 1 склянку маку тертого.*



Збити яйця і змішати їх з цукром. Додати мед, масло та гаряче молоко. Каструльку з цією сумішшю поставити на водяну баню і довести до повного розчинення цукру й меду, увесь час помішуючи.

Потім додати до борошна трішки соди і всипати його у каструльку. Ретельно перемішати, вийняти з каструльки і замісити тісто. Розділити його на три частини. Кожну розкачати на корж і спекти.

Коли коржі охолонуть, змастити їх кремом, який готують так. Збити 0,5 кг масла, 0,5 л води, 2 столові ложки цукру і трохи какао. Заварити суміш у каструльці і охолодити. Потім додати подрібнений арахіс і збити крем.

Готовий торт має настоятися у холодильнику, щоб коржі просяклися кремом. Прикрасити його можна за власним вподобанням.

О. Кисленко



У 2007 році ми друкували:



У номері:

„ДІМ, САД, ГОРОД“
виробничо-практичний журнал

№ 12, грудень, 2007 р.

Головний редактор
М. І. Халимоненко

Головний художник
Т. П. Колодницька

Заступники головного редактора
Б. К. Донгаш, І. Ф. Куштенко

Зав.відділами
А.М.Капітульська, О.В.Кисленко

Літературний редактор
М.П.Чернецька

Дизайн, верстка **О.В.Кисленко**
Комерційний директор
Г.А.Донець,
Реклама **Н.В.Васильєва,**
тел.: (044) 223-38-17,
тел./факс: 8 (044) 541-04-08

E-mail:reclama_dsg@ukrpost.ua
Оголошення **О.К.Шевченко**

E-mail:reclama@dimsadgorod.com

Розповсюдження, маркетинг
Т. І. Лазебник
тел.: 223-22-58

E-mail: lazebnik@dimsadgorod.com
www.dimsadgorod.com

Видання зареєстровано, серія КВ, № 3536 від 3.10.98
Підписано до друку 20.11.2007 р.
Загальний тираж 141 321 прим.
Ціна договірна.

Адреса редакції та видавця:
вул. Академіка Заболотного, 19, Київ, 03680, МСП–680.
Тел.: (044) 223-69-11, (044) 223-69-12, факс/автомат: 223-22-59
E-mail: dsg@dimsadgorod.com

*При передруку та використанні тексту й ілюстрацій посилання на **„Дім, сад, город“** обов'язкове.*
Думки авторів і редакції не завжди збігаються.
Редакція не несе відповідальності за зміст рекламних оголошень.
Листування з читачами лише на сторінках журналу.

Комп'ютерний набір, верстку зроблено у редакції журналу «Дім, сад, город».
Надруковано у друкарні ТОВ «Новий друк».
м., Київ, вул. Магнітогорська, 1.
Тел.: (044) 559-73-19;
тел./факс: (044) 292-80-50.

ДО УВАГИ ЧИТАЧІВ!

З 1 грудня 2006 р. редакція журналу знаходиться за новою адресою: вул. Академіка Заболотного, 19, Київ, 03680, МСП–680, тел.: (044) 223-69-11, 223-69-12, факс/автомат (044) 223-22-59.

Передплатні індекси комплектів журналів у складі:

«Дім, сад, город» + «Виноград. Вино» — **22430**.
«Дім, сад, город» + «Квіти України» — **22431**.
«Дім, сад, город» + «Яблунька» — **22432**.
«Дім, сад, город» + «Будьмо здорові» — **22433**.
«Дім, сад, город» + «Пасіка» — **22434**.
«Дім, сад, город» + «Бібліотека «Дім, сад, город» — **21869**.
«Дім, сад, город» + «Календар садівника і городника» — **90245**.

На першій сторінці обкладинки фото Т.І.Лазебник.

Індекс 74142

Малятам і школярам! Передплачуйте та читайте журнали "Яблунька" і "Чарівна казка"!



"Яблунька" — улюблений розважально-пізнавальний журнал для малят і школярів, турботливих батьків та вчителів. 32 сторінки цікавої та корисної інформації: захоплюючі мандрівки у таємничий світ природи, казки і легенди, конкурси та вікторини, дитяча пошта, адреси для листування, смачні рецепти з "Веселої кухні", узори для вишивання, веселі усмішки, саморобки. Щономера — 100 подарунків для дітей та батьків, спеціальні подарунки для дитячих бібліотек.

Передплатний індекс — 40306
Вартість передплати на 2008 рік —26 грн. 82 коп.

"Чарівна казка" — журнал-розмальовка. Найкращі казки народів світу, улюблені народні казки, сучасні казки та вірші з малюнками-розфарбовками та захоплюючими ігровими вкладками: казками-театрами, українсько-англійськими та настільними іграми і барвистими саморобками з паперу.

Передплатний індекс — 01220
Вартість передплати на 2008 рік — 27 грн. 42 коп.

Можна за однією квитанцією одержувати відразу два журнали, передплативши комплект видань з пільговою знижкою. Приміром: За індексом 21870 ви одержите журнал "Яблунька" і журнал-розфарбовку "Чарівна казка". Отже, за рік ви одержите 6 журналів "Яблунька" та 6 журналів-розфарбовок "Чарівна казка", тобто щомісяця — наше видання для дітей.

Комплект "Чарівна Яблунька"
у складі журналів "Яблунька" + "Чарівна казка"
Передплатний індекс — 21870
Вартість передплати на 2008 рік — 49 грн. 44 коп.

Комплект журналів
"Яблунька" + "Дім, сад, город"
Передплатний індекс — 22432
(щомісячна передплата)
Вартість передплати на 2008 рік — 73 грн. 86 коп.

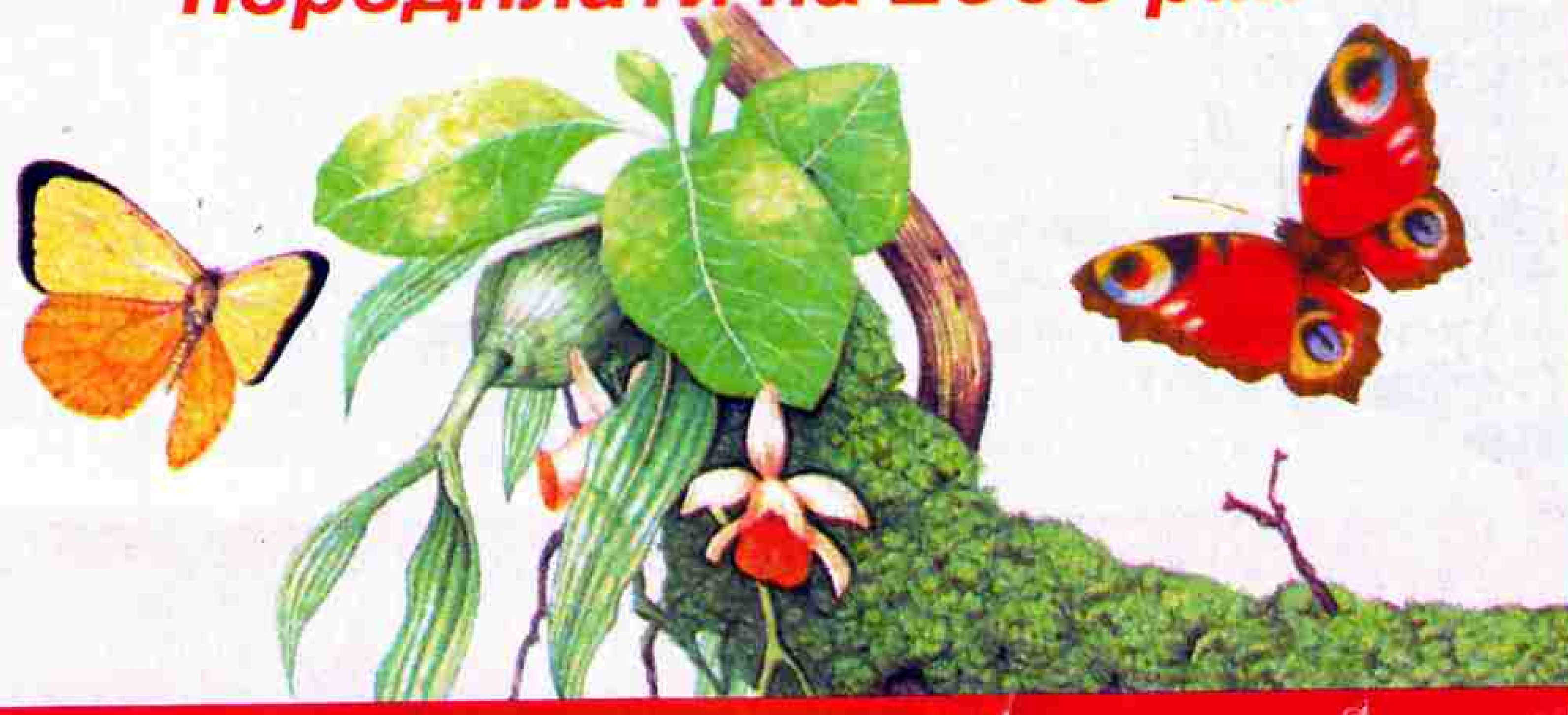
Комплект журналів
"Яблунька" + "Дім, сад, город"
Передплатний індекс — 90260
(річна передплата)
Економна передплата, дешевше на 20%
Вартість передплати на 2008 рік — 59 грн. 09 коп.

Комплект журналів
"Яблунька" + "Пасіка"
Передплатний індекс — 98882
Вартість передплати на 2008 рік — 79 грн. 86 коп.

Комплект журналів
"Яблунька" + "Геосфера"
Передплатний індекс — 23911
Вартість передплати на рік — 88 грн. 32 коп.



На передплату комплектів встановлено знижку, тобто це обходиться дешевше, ніж передплата кожного видання окремо. Оберіть свій варіант передплати на 2008 рік!



Передплачуйте журнали "Яблунька" та "Чарівна казка"

ISSN 1814—4357 Дім, сад, город. №12. 2007. 1—48 с. Ціна договірна.